
PAU ARENÓS
NADAR CON ATUNES
Y OTRAS AVENTURAS GASTRONÓMICAS QUE NO SIEMPRE SALEN BIEN
DEBATE

PAU ARENÓS

NADAR CON ATUNES

Y OTRAS AVENTURAS GASTRONÓMICAS QUE NO SIEMPRE SALEN BIEN

DEBATE

Para Goretti, por todo, y por lo que vendrá

PRÓLOGO

Lecciones que (no) hemos aprendido de la pandemia

¿Podemos sacar lecciones gastronómicas de la pandemia? No creo que las haya. Mucho mal, ningún bien. La COVID-19 ha dejado al género humano a la intemperie, desnudo e indefenso, tiritando, lo que demuestra, una vez más, que nos gobiernan los peores. Y no es que nosotros seamos mejores. Irresponsabilidad es nuestro primer apellido.

El virus ha acelerado el ciclo de muerte de la alta cocina. La dependencia del turismo ha convertido muchos negocios en inviables. Sumemos el pago de alquileres demenciales en las grandes ciudades, los gastos de un personal sobredimensionado para poder afrontar proyectos grandilocuentes, las vajillas absurdas, los productos imposibles... El superchef está en crisis, erosionado por su propio ego y por los ataques con ácido, o con acidez, por parte de gente no necesariamente estudiosa de la materia. Para ciscarse en la alta cocina hay que conocerla bien, y abundan los jóvenes coroneles del periodismo gastronómico —y los aficionados con ínfulas— con ganas de «golpe de Estado» aunque no se hayan sentado nunca en esos restaurantes que tanto detestan. Los comprendo, y comprendo el desasosiego y la frustración. Pero también hay que ser justos a la hora de juzgar, estar seguro de que la protesta no se basa en prejuicios, sino en evidencias. ¡Y cuánto tiempo dedican a los héroes de pacotilla!

¿Quién sobrevivirá a la hecatombe? Quien tenga bien hechos los números, sea un restaurante grande o pequeño. No parece

que el establecimiento popular vaya a funcionar mejor, al menos en urbes en las que el metro cuadrado se paga a precio de oro. Quien tenga la deuda bajo control y ahorros será quien pueda afrontar ese futuro que ahora es más negro que la última galería de la más negra mina.

El teletrabajo es un gran enemigo del pequeño restaurante, del menú de mediodía, del cliente habitual, de las comidas de trabajo. Si curras en casa, dejas de salir, te apañas con cualquier cosa, comes deprisa y mal. El *delivery*, tan aplaudido, es la puntilla en la cerviz de la artesanía. La reducción del aforo para garantizar la distancia entre mesas ayuda aún menos. Las casas de comida son negocios pequeños y familiares, con espacios mínimos —cierto, los hay mastodónticos también—, y esa obligatoria renuncia a los comensales imposibilita la rentabilidad.

«Resistir» es el verbo más importante. RESISTIR. Pensar, para poder soportar, para poder soportarnos, que todo esto es provisional, un periodo pasajero en nuestras vidas. RESISTIR. Veremos por cuánto tiempo.

El cliente entiende un restaurante de 100 o de 30 euros como excepcional —uno más que otro, claro— porque son cantidades que no acostumbra a gastar a diario. ¿En cuánto tasamos el menú de mediodía, en 10 o 12 euros, 15 como máximo? ¿A cuántos comensales hay que servir para poder vivir, para poder pagar nóminas? Está en peligro el establecimiento de 100 y de 30, pero quien puede ser borrado definitivamente es el del menú de 10. ¿La restauración solo será recreativa?

Durante los meses de confinamiento, se iban agotando en los supermercados las reposiciones de harina y de papel de váter. Con la compra compulsiva de este último demostrábamos nuestro miedo. El papel de váter es la prueba física de la civilización. Sin él, regresamos a los homínidos y al culo a la intemperie.

La harina representa lo esencial, también el comienzo de la sociedad y del sedentarismo. Nuestro mundo está construido sobre el trigo y las ordenadas hileras de espigas. Sin duda, se trata de una imagen idealizada, porque hemos arrasado los campos y el mundo arde, pero quiero quedarme con esa foto simplista bañada en dorado, con un atardecer en el que cielo y tierra están cosidos con el mismo hilo de oro. Aunque si respiras, los pulmones se llenarán de ceniza.

El estado de alarma nos obligó a reencontrarnos en el útero de casa. Hornear pasteles y preparar panes fue revelador, y terapéutico trabajar con las manos. El mundo pareció conectar con algo antiguo que la industrialización nos había arrebatado, pero fue otro de esos espejismos con los que nos gusta entretenernos. Como humanos, necesitamos de la ficción para subsistir y la del pan hecho por nosotros —¡por nosotros!— es de las mejores. Cuando pudimos volver a la calle, ¿cuántos siguieron con esa actividad que, además de necesaria, tiene una carga simbólica de alto voltaje? La gente hizo promesas, y aplaudió a los sanitarios —salir a la calle sin mascarilla es como escupirles—, y nada de esa gaseosa voluntad existe. Fuimos rehenes de nuestros sentimientos.

Durante el estado de alarma, cocineras y cocineros profesionales, famosos o no, se hicieron fuertes en Instagram Live, donde enseñaron sus saberes en forma de recetas asequibles, o no tanto. Esa escuela desapareció enseguida y quedó en el aire cierta sensación de circo ambulante que pasa por el pueblo y del que ya nunca más tendremos noticia. ¿Acaso no prendió en ninguno de ellos el broche de la pedagogía?

Otros decidieron destinar sus habilidades profesionales a los más necesitados y se organizaron en cocinas de emergencia: el ejemplo más destacado es el de World Central Kitchen, con José Andrés, cuya experiencia se cuenta en uno de los capítulos

del libro. Solo queda felicitar el compromiso, la solidaridad y el esfuerzo. Y un reproche —tan incómodo de escribir, tan difícil de decir— para unos pocos, que aprovecharon para el autobombo. Nos recordaban, un día sí y otro también, lo entregados que estaban a la causa. Llegaban vergonzosos comunicados de agencias con elogios hacia sus clientes, elogios pagados, por supuesto, sobre si tal o cual marca entregaba tal o cual producto.

Puede que el silencio sea el modo más eficaz de demostrar la sinceridad de un acto. La mayoría de esas cocinas han sido desmontadas. Los hambrientos siguen ahí fuera. Ciertamente no son responsabilidad de los cocineros, sino de todos; en primer lugar, de la Administración. Cada cual ha vuelto a sus quehaceres, a intentar salvar sus negocios, a intentar salvar su vida, y de nuevo se llena el aire de esa mezcla de polvo, desconcierto y melancolía de la caravana circense que abandona el pueblo. También es cierto que para criticar antes hay que actuar. Me quedé en casa. #Yomequedoencasa. #Quédateencasa.

Los restaurantes comenzaron a burbujear con el *delivery*, que ya existía, y de forma masiva, y que dio un acelerón. ¿Los ganadores? Las compañías que contrataron a los *riders*, que multiplicaron los beneficios, sin que motoristas o ciclistas mejoraran su vida en absoluto. Esa solidaridad de los ciudadanos que emanó por los poros se evaporó cuando hubo que pedir la pizza. ¿Que por cada pedido la empresa distribuidora se lleva una pasta y el sueldo de quienes cocinan y arriesgan su vida con el transporte está hecho de migajas? ¡Quia! Oye, que venga rapidita, ¿eh? ¡Y caliente!

La diferencia entre el AC y el DC (antes de la COVID, después de la COVID) es que los restaurantes gastronómicos también se apuntaron a ese servicio que hasta entonces no se había considerado digno o, sencillamente, no se había considerado.

¿Cuántos de esos cocineros que se llenan la boca con la ética decidieron comportarse de un modo coherente y pagar bien a los *riders*, y cuántos delegaron la molestia a las plataformas? ¿Cuántos pidieron auxilio a las *dark kitchen*, o cocinas fantasma, esas que organizan las multinacionales de la distribución y que hoy preparan burritos y mañana sushi? ¿Cuántos se decidieron por los envases reciclables, y montones y montones de recipientes de cartón, y cuántos se rindieron al plástico? No solo se trata de que el sistema sea eficaz, sino también de que sea responsable.

Los críticos gastronómicos, caninos por tantos días de inactividad, decidieron escribir sobre el servicio te-lo-llevamos-a-casa: apelaron al buenismo y a los tiempos duros, y no analizaron las viandas en sí con la habitual diligencia (no es ironía, hay excelencia en muchos: me meten en esa caja profesional, aunque he dicho un millón de veces que soy cronista, no puntúo, no me oculto, etcétera).

Me planteé la situación y decidí no destripar la comida en volandas, de la que he consumido muy poco. ¿Por qué? Porque no quería mentir o disimular. La cocina no viaja bien sobre ruedas. El arte de la precisión es ajeno al transporte: ninguna sobrevive a quince minutos en un cofre. Devolver un plato es tarea imposible. La experiencia de comer en el restaurante se volatiliza. El hecho festivo resulta de bajísima intensidad. Nadie dijo que tal fritura era un chicle ni que aquel arroz habría servido solo de material para que los chimpancés del zoo se lo lanzaran entre sí. Las no críticas acabaron cuando los restaurantes abrieron las puertas y quedaron en el olvido junto con los panes tan fervientemente horneados.

Y, sin embargo, tuve algunas alegrías como las bolsas de Compartir & Disfrutar, El GoXO de Dabiz Muñoz y el escalope Armando de la familia Redruello (los tres con plaza en Barcelona); la caja del Casa Marcial, llegada de Arriondas

(Nacho Manzano también es protagonista de este libro), y los platillos de Toc al Mar, procedentes de Begur. Los dos últimos eran guisos metidos en bolsas de vacío que, de algún modo, conservaban el alma del establecimiento en Asturias y del superchiringuito en la Costa Brava, aunque, digámoslo, a años luz del disfrute entre vacas emancipadas y pastos verdes, o venteados por el aire salobre y envolvente de la playa de Aiguablava. Sin el LUGAR, los platos son una aproximación a lo que buscamos de los restaurantes.

El siguiente paso fue la semilibertad que habitamos. En las redes sociales, la gente manifestaba con ardor deseos básicos que el confinamiento había suprimido: sentarse en una terraza con amigos y atizarse una cerveza y unas patatas chips. Como anhelo estaba bien, como ejecución era peligroso. Lo de coincidir con no convivientes es algo que las autoridades sanitarias han desaconsejado vivamente, pero hay gente que se cree protegida por una película protectora, por una magia que solo es simpática o, más bien, antipática. Al parecer, hay lugares milagrosos e individuos sobrenaturales exentos de la amenaza. Yo también sentí el anhelo y lo reprimí, y fue doloroso: no relacionarse físicamente (aunque sí virtualmente) con la gente a la que quiero es devastador.

Regresé de inmediato a los restaurantes por obligación laboral más que por ansia. Quería volver a esos sitios en los que he sido (donde soy) feliz, pero no en estas condiciones. Estar fuera de casa significa pensar de forma permanente en el coronavirus: la mascarilla y el gel son recordatorios ubicuos. La puerta de la calle es la nueva frontera. Salir es dejar atrás la protección.

Joan Roca dijo en mayo que la seguridad era el nuevo lujo. Puede parecer una frase extraña y rebuscada, pero expresa con claridad esta transición hacia no se sabe dónde. En los restaurantes he visto actuaciones tranquilizadoras. Personal en

la puerta para asegurarse de que cada par de manos recibiera una dosis de gel hidroalcohólico (acción que se ha diluido, relegando el bote al olvido en la barra para acciones autorresponsables). Botecitos en las mesas para uso particular. QR en forma de pegatina para acceder a las cartas. Advertencias a los clientes olvidadizos de que para circular por los lugares comunes hay que taparse boca y nariz. Camareros y cocineros correctamente cubiertos.

Pero también he vivido descuidos, incompetencia y pasotismo. Cocineros y camareros con la mascarilla por debajo de la nariz, sin saber si se trataba de una cuestión anatómica debido a narices y orejas diminutas o la desidia. Mascarillas con humedades suficientes para plantar champiñones. Cartas de papel con la sospecha de que no son de un solo uso o forradas con plásticos, lo que obliga a la inmediata desinfección y no al olvido en la pila. Dueños acercándose a las mesas de comensales conocidos y bajándose el tapabocas como si todos disfrutaran de inmunidad vírica. Clientes paseando desenmascarados sin que nadie del establecimiento les dijera nada, o reuniones eufóricas con comensales besándose de pie al encontrarse los unos con los otros, repartiendo saliva por el comedor con la alegría del confeti.

Un cocinero me explicaba lo muy preocupado que estuvo porque un par de personas de su entorno laboral pasaron por la UCI y les practicaron una traqueotomía y, tras servirme, se bajó la mascarilla para contar el plato. Clientes rozando los setenta años, habituales de cierto sitio, pagando en la caja sin el obligatorio tapabocas a un propietario también al descubierto con la improbable certeza de que no se contagiarán por ser conocidos (¡y dándose la mano después de meses de pandemia!). La confianza no es una vacuna. No es tolerable. No es soportable.

¿Deberíamos abandonar el local de inmediato de la misma

manera que si supiéramos que hay ratas muertas, o vivas, en la cocina? ¿Generar un enfrentamiento continuo con desconocidos mientras los responsables de la pacificación miran como si no fuera con ellos? Ningún empleado permitiría que alguien se encendiera un puro en el local porque lo prohíbe la ley. El uso de la mascarilla también está regulado. De hecho, que alguien encienda un puro —un solo puro— no afecta a mi salud. Que alguien me tosa puede que sí.

La seguridad es el nuevo lujo, no hay duda. Durante el verano de 2020 añadí unas efímeras Notas COVID a las *stories* de Instagram, mientras decidía si las añadía de forma permanente a las explicaciones ampliadas de los restaurantes. No eran descarnadas, sino asépticas enumeraciones: propietarios sin mascarillas, camareras con mascarilla (qué curioso: más civismo por parte de los currantes que de los dueños), etcétera. Vi que señalarlo era injusto porque esa situación tal vez no se repetiría durante el siguiente servicio y el comentario, sin embargo, quedaría anclado. Pero ¿acaso no pasa lo mismo a la hora de valorar los platos? Hay una diferencia: tener la mascarilla arriba o abajo es un gesto, algo que se soluciona en un microsegundo, y los defectos (señalados) en una casa pueden advertir daños estructurales.

La crónica o crítica hay que leerla como la narración de lo que pasó ese día en concreto a una persona en concreto, y es deber del que la escribe transitar por los errores sin convertirlos en la espina dorsal de la historia y esforzarse en una narrativa sólida que trascienda el momento y dé al lector mensajes que no caduquen. Una crónica habla del «momento», cierto, aunque debería ser consistente para perdurar, para atrapar el alma del local y de sus habitantes. Decidí no continuar con las Notas COVID por lo fugaz: puede que me equivocara.

Quiero que en las crónicas el lector se olvide de la pandemia

porque yo también quiero dejar de pensar en ella. Y dar alguna pincelada de esto o de aquello para situar al consumidor futuro en este lamentable presente y poco más. Estar en un restaurante con tensión es como una sesión de acupuntura sin fin.

¿Cómo será el restaurante pospandemia, cómo será la restauración pospandemia, cómo será el cliente pospandemia? Cuando publiqué un artículo en julio de 2020 —«Esto va para largo, así que si ellos (profesionales de la hostelería) y nosotros (comensales) dejamos de respetar los códigos impuestos regresaremos a la primavera de muerte y encierro»— me llamaron apocalíptico. Paséense por el centro de las ciudades y verán un cementerio de persianas bajadas.

Las redes sociales están a rebosar de cocineros gurús, cuya aportación a la gastronomía es de una futilidad que sonroja, pero cuyos juicios son de papa de Roma dirigiéndose a los fieles, y de periodistas, falsos o auténticos, medio consultores medio no-se-sabe-qué, filibusteros que a su vez dan la matraca con la honestidad. Toda esa gente (que no nombro por su trivialidad y para no dorar su ego, pues se quieren tanto que incluso la descalificación los enfervorece) ha decidido que sus restaurantes, o los que ellos prefieren y defienden, subsistirán porque saben hacer magia con los clientes, son conservadores —¡ay!, que se me escapa una mayonesa de *kimchi*— y más listos que los demás. Ojalá tengan razón y, al menos ellos, los sabios y las sabias, se salven de la primavera (verano-otoño-invierno) de muerte y encierro. Porque el resto son (somos) imbéciles. Y qué desleales son también con sus colegas, a los que les desean con esa atroz ambigüedad que les vaya muy bien.

Solo hay que ser mínimamente razonable para entender que lo que llega es fatal y que la recuperación irá al paso de un ciempiés con muletas: será lenta, traqueteante, confusa. El

acordeón es el instrumento que explica lo que pasa, lo que pasará: fuelle, ahogo, fuelle, ahogo.

No existe una fórmula general que, aplicada, garantice la supervivencia, y quien la ofrezca será un estafador. No es lo mismo una ciudad que un pueblo, no es lo mismo un barrio que otro, no es lo mismo una oferta *gastro* que otra, no es lo mismo ser el propietario de un restaurante de menú que el de uno de esos escaparates-donde-ver-y-ser-vistos, no es lo mismo tener espacio que ser liliputiense, no es lo mismo disponer de terraza que conformarse con un interior, no es lo mismo pagar a un microequipo que a un equipazo, no es lo mismo... La ciencia ficción ha quedado atrás: las páginas que leeremos son las de la novela realista.

En tiempos de distanciamiento lo que se premiará, paradójicamente, será la cercanía, y no ya de producto, sino de trato: hay que amarrar al cliente. Cartas cortas, poco personal, precios justos. Y, sin embargo, puede que el kilómetro cero sufra porque el restaurador se agarrará a aquello que le permita cuadrar las cuentas.

Hablo con muchos cocineros y cocineras, y los relatos coronavíricos son estremecedores (como en cualquier trabajo). Traigo a este prólogo el ejemplo de uno de tantos profesionales que ha abierto un modesto comedor pegado a su otro negocio y que despacha pollos con la intención de probar suerte en ese mercado que justo alza el vuelo. «No me preguntes si es ecológico. Porque no lo es. Es el pollo que puedo pagar y el que puedo ofrecer a buen precio.» Está todo dicho. El que puede comprar. El que puede vender. Por desgracia, y es algo que no querría que pasase, algunos desaprensivos nos la van a colar. Nos dirán que es una cosa y nos servirán otra. Pasaba. Pasa. Pasará.

En la hostelería hay sobreentendidos maliciosos. El engaño revolotea en el aire como una mosca y sus tirabuzones. Uno

habitual: cobrar un pan que no se ha pedido; otro, servir vaca por buey o cerdo blanco por ibérico o bogavante forastero por local o pimientos de Marruecos como si llegaran de Padrón; y otro más, las cartas sin IVA, y las cartas cantadas sin indicar el precio, y más, y más... Existen obradores que fabrican croquetas para multitud de restaurantes que luego, con un descaro alucinante, venden como propias. Croquetas de la casa, ¡ja! En esa maraña participan chefs de renombre que se excusan: «Sí, las hacen ellos, pero con mi fórmula». Vale: aceptamos pulpo con *parmentier* como plato tedioso.

En términos generales, sería saludable para las cuentas suprimir lo superfluo. Ojalá todo esto sirva para eliminar las decoraciones, esos añadidos inútiles que a veces se cargan el contenido: pienso en los jarabes balsámicos (peste que dura y dura, y no parece remitir).

Y no digamos si echasen el freno los artistas de la alta cocina. No, un plato no necesita veinticinco elementos. Reducción, moderación, eliminar ademanes, fijar concreciones. SIMPLIFIQUEN, amigos. Aplicar la concisión al restaurante entero. ¿Manteles o mesa limpia? (pero siempre servilletas grandes), ¿pan o panes?, ¿recipientes blancos o vajilla fallera?, ¿chuletas con caviar o judía extraordinaria?, ¿camareros o servidumbre?, ¿cocineros o embellecedores de platos? Menos de todo, lo elemental pero intentando lo excepcional.

Y en estas, ¿dónde queda la creatividad culinaria? Ya antes, la creatividad entendida como alarde o desarrollo técnico-conceptual quedaba restringida a muy pocas (poquísimas) mentes. Y en ellas seguirá posada: no ha muerto, como los sepultureros llevan afirmando desde hace una década, porque siempre ha sido minoritaria. Aunque de tanto apuñalarla puede que un día no se levante.

Más que la creatividad, lo que interesa es la personalidad: ¿qué puedes aportar que te dé relevancia, ya sea en la cocción

de las legumbres como en la organización del personal o en el modelo de negocio? ¿Qué te identifica, qué te hace diferente, qué aportas, qué das? La autoría en un sentido generoso y no achicante: no somos dioses, no creamos de la nada. La creatividad como modo de ser y estar. Aunque sea una inventiva pequeña, doméstica, en pantuflas.

Sigo creyendo en la cocina tecnoemocional y sigo creyendo en la vanguardia, como creo en la tradición, creo en la multiesferificación y en el guiso, creo en la trufa y en el bocadillo de panceta. ¿Por qué tendría que renunciar a la complejidad y a lo heterogéneo? Sin embargo, y eso se cuenta en la presentación «¿Para qué sirven los mapas?», me cuesta mucho dedicar cuatro o cinco horas de mi vida a una comida. Porque ya está. Porque lo he vivido demasiadas veces. Porque me hago mayor y no tengo tiempo. Cada vez estoy más a favor de lo directo, de lo menos emperifollado, de lo nada solemne. Querría, y lo he dicho muchas veces, menús degustación más cortos, ir directamente al tuétano y pasar de las aproximaciones o platillos de calentamiento. Si tienes cuatro pases sobresalientes, no me des diez. Y eso sirve para todos, no solo para las casas de postín. Me ocurre en los restaurantes de serie media cuando *croniqueo*. Pido: «Por favor, solo platos que os representen, que digan algo sobre vosotros, que muestren vuestra singularidad». Y comienzan con una croqueta. Y así cada día.

El virus no ha hecho más que reforzar esa idea: quiero ir al restaurante a gozar, no a que me cuenten majaderías. Cuando se llega a este punto de descabello narrativo, la gente prefiere pensar que la crítica es al comedor de categoría, envuelto en humos para disimular las carencias. Y no solo es así: hay plastas y carteristas en todas las plazas. Escucho tantas veces a esos enfadados diciendo que en su casa no «hay florituras» (sí, siempre la misma palabra), con la malsana intención de colarte

un folclore pesado o una nueva ranciedad basada en pulpos, vieiras, tiramisús, *lemon pie*, *coulants* y salmones, atunes o terneras en *tatakis*, tartar o tartamudeos. Productos y técnicas que valen la pena, pero de cuyo abuso y vulgarización somos víctimas.

Este prólogo comienza diciendo: «¿Podemos sacar lecciones gastronómicas de la pandemia? No creo que las haya». Las hay. Algunas. La pandemia está obligando a ser creativos, a currar mucho, sí, a economías con enfisema, pero a tener ideas y resiliencia, capacidad adaptativa.

Explico dos casos, entre tantísimos —¡tantísimos!— a los que marzo de 2020 varió el rumbo. Primero: un cocinero y una sumiller abren una heladería (para mí, de interés bajo), negocio que iba a exigirles poco, pero la situación los obliga a cocinar y cocinar; y sin variar de oferta, continúan despachando helados, y suman platos muy buenos (interés alto). Segundo: un chef diseña un comedor con el que aspirar a una estrella Michelin, cae la guillotina de la epidemia y al regresar al trabajo construye en ese espacio un homenaje a la comida callejera del sudeste asiático con bocadillos a 6 y 7 euros. Pienso ahora en una experiencia formal y almidonada y me apetece poco, pero rememoro el *bánh mì* y me metería dos.

El tono latoso y oscuro de esta introducción no es el del libro, escrito este con más luz y optimismo, y antes de la pandemia, aunque en un par de capítulos se enlaza con ella. Tal como sucedía en el volumen ¡*Plato*! (Debate, 2017), en *Nadar con atunes y otras aventuras gastronómicas que no siempre salen bien* se relatan las experiencias dichosas y los naufragios. Para contar la felicidad hay que ser capaces de comprender la desdicha.

El prólogo es un paréntesis entre el pasado y el futuro. La gastronomía ya no será como fue, aunque tampoco tan diferente.

PRESENTACIÓN

¿Para qué sirven los mapas?

En una estantería de la biblioteca hay cuatro atlas, libracos de considerable tamaño y peso. Desde que Google Maps llegó a nuestra vida —a nuestro móvil— son volúmenes inútiles, reliquias del tiempo del papel, y su prestigio. Los conservo por lealtad —deshacerme de libros es como renunciar a partes del cuerpo— y para recordar la motricidad de la historia. Hay algunos países que dejaron de existir y otros que nacieron, fronteras que se han movido, capitales que han cambiado de nombre para librarse de la mancha del colonialismo. Y sin embargo, aquello —lo minucioso del trabajo de detallar accidentes geográficos y carreteras y cursos fluviales y ciudades y aldeas— fue creado con la intención contraria: dar seguridad, realidad y afirmación.

Aun así, no todas las representaciones geográficas sirven para lo mismo. Durante las guerras se diseñan planos para confundir al enemigo. Por medio de cartografías se puede contar todo, lo real o lo imaginado, lugares que existen y lugares que querríamos que existieran. He organizado el presente libro con la excusa de los mapas para situar a personas, lugares, ingredientes y platos, materiales heterodoxos que tienen en común la búsqueda. ¿Acaso el periodismo no trata de indagar y, si hay suerte, de encontrar?

En los reportajes, en las crónicas, en los libros, siempre he perseguido a la persona antes que a la abstracción, lo íntimo antes que lo superficial, la experiencia directa antes que la especulación, y nunca he escrito de un lugar sin haber probado

los platos (la excepción, en estas páginas: «Restaurantes en los que nunca he comido»). Me importan, por encima de todo, los seres humanos y sus historias, de victoria o de derrota. De resistencia.

La gastronomía se ocupa demasiado de los triunfos y unta los descalabros con grasas y aceites para que resbalen. El optimismo del *foodie* traslada a Instagram una belleza que no existe porque la cocina se basa en la muerte (a menos que seas vegetariano y estés seguro, completamente seguro, de que la lechuga no sufre). ¿Por qué esa desconexión entre la vida y la gastronomía? Tal vez porque, hartos de la realidad, buscamos espacios de ficción y el restaurante lo es. Alguien dirá: el restaurante no es toda la gastronomía. Cierto: no lo es; de hecho, se trata de un apartado muy pequeño en un sistema complejo y amplio que tiene a los domicilios particulares como principales referentes, pero sí es el espacio público donde todo converge y se centraliza. Es, además, de fácil acceso: ¿cómo vamos a colarnos en una casa y asaltar la fraternidad de su pan y de sus cazuelas? Los (buenos) productores encuentran en los (buenos) chefs a unos aliados que, si son cabales, dan máximo uso y esplendor a la despensa.

En este mundo —personas, lugares, ingredientes, platos— busco algo, pero ¿qué? Sucede, cada vez más a menudo, que encuentro el placer en las formas originales, aquellas que tienen el fuego y la madera o el carbón como protagonistas. En la isla brasileña de Itaparica disfruté de un banquete excepcional preparado de una forma sencilla y milenaria: unas langostas asadas en una parrilla alzada sobre ladrillos y unos cangrejos salteados en una olla de barro con aceite de palma recién hecho. Me pareció superior, la comida definitiva después de una docena de días en los que me senté en los mejores restaurantes de São Paulo y Salvador de Bahía. ¿Por qué? ¿Por la naturalidad del acto?

La falta de etiqueta es un incentivo. Una mesa comunal en una terraza, los recipientes colmados de alimentos en medio, alcohol abundante. Risas y relax. ¿Es posible reproducir eso en un ámbito público y de pago? Lo dudo. Estoy seguro: no. Porque la esencia del restaurante lo impide. El protocolo, el servicio, la carta, la comanda, el comedor cerrado y compartido con extraños... Existen los sitios con menú único, pero entonces nos quejamos de que no hay donde elegir (yo, el primero). Existen los sitios informales y con grandes mesas, pero entonces nos quejamos de que no queremos sentarnos con desconocidos (yo, el primero). No sabemos qué queremos. Sí sabemos qué queremos. Ser los reyes de la creación.

La *calçotada* —la ingesta de unas cebollas tiernas y dulces y de tallo largo denominadas *calçots*— es una de las fiestas más singulares de Cataluña. El *calçot* requiere de llama viva que ennegrezca el exterior. Piel chamuscada, interior protegido. Hay que comerlos de pie, arrancar lo negro —y tiznar las manos sin miedo ni mesura—, mojarlos en salsa romesco (o *salvitxada*) e intentar acertar a meter ese látigo en la boca. Ver a un inexperto en acción tragona es temer por su vida. La belleza de la cocina de las manos sucias. En temporada, la oferta se puede encontrar en restaurantes rurales, y urbanitas, si bien pasado por la ridícula higienización de los baberos y los guantes. Los *calçots* los sirven mientras estás sentado, lo que impide una correcta degustación. Corrompemos la libertad de una comida al aire libre con rituales de comedor cerrado.

¿Estoy cansado de los establecimientos de tres estrellas y de los que copan los primeros puestos de eso llamado «losmejoresrestaurantesdelmundo»? De ninguna manera. Aprecio por encima de todo el genio creador y la oferta singular, aquella que convierte a un determinado sitio en algo único. La creatividad como valor, siempre. Pero también es cierto que estoy agotado de la rutina del «menú disgustación»,

término que ya usé en *La cocina de los valientes* (Ediciones B, 2011; reeditado y ampliado en 2019). ¿Hay que acabar con el menú degustación? Sigo pensando que el mejor modo de comprender un restaurante es ese, sobre todo para los no iniciados. Así que pedir su supresión sería la queja de un señorito, de un malcriado. Por mi condición de especialista (de habitual de estos formatos), sería injusto trasladar el capricho a una condición general. Me agota estar cuatro horas en una casa fuera de serie, pero comprendo al cliente —y envidio su inocencia y actitud— que pasaría cuatro horas más.

Este libro quiere superar el lugar común, y si aparecen triestrellados es en condiciones excepcionales. Me aburren esos textos que detallan los platos uno a uno con el ánimo de corregir o exaltar. Combino aquí los cocineros y las cocineras *top* con las carreteras secundarias, restaurantes que los críticos desprecian o infravaloran y que son, la mayoría de las veces, fenómenos sociales. Dolor, enfermedad, muerte: la vida es así. La gastronomía es así, plena de aciertos y de desastres, de viajes que acaban mal por los embustes de algunos chefs. A menudo la mentira es otro plato del menú. (No he dicho nada de la valentía, de la lucha y de la superación, de Jordi Roca y del Langui. Son muy importantes para esta narración.)

Falsedades, por ejemplo, con las historias de los platos. Me interesa mucho el origen de las preparaciones legendarias. Quién fue el primero que hizo qué. Desde este punto, ya digo que se trata de una temeridad: existen más mentiras en torno a la creación que en el Antiguo Testamento. Ese tercer apartado del volumen también requiere de un plano con el que llegar a algún destino o a alguna certeza. Los huevos Benedict, la ensaladilla rusa o el solomillo Wellington: ¿es cierto lo que nos han contado sobre ellos? Leyendas repetidas hasta el infinito gracias a la modalidad cortar y pegar. Veamos si somos capaces de alguna luz, aunque sea la del flexo.

El joven elaborador de *dim sum* que perdió a sus padres en un atentado aéreo, la mujer que inventó la alta cocina en Eslovenia, el intento de suicido del cocinero japonés más influyente, el chef que se tatúa los anhelos gastronómicos, la aldea con un biestrellado en la que hay más vacas que personas, los restaurantes con cajero automático en su interior o los que no admiten reservas y son un fenómeno, el sándwich de 150 euros, la carne madurada durante dos años, la inmersión con atunes (que es, precisamente, una experiencia que no sale bien)... De todo eso... y muchísimas cosas más... trata este libro, y para llegar a esas personas y situaciones es necesario el mapa, la brújula y alguien que guíe e interprete. Entendamos al periodista como eso, como un intérprete. Y a veces, solo a veces, como explorador. Querríamos proyectarnos como aventureros y no pasamos de turistas bien informados.

Vivencias singulares que merecen ser narradas. No hay otra aspiración: dar con historias potentes e intentar explicarlas ahondando lo máximo. Contar alrededor de un fuego. Ese es un oficio desde hace milenios. Y si además hay una botella de vino, unas chuletitas o unas sardinas para pasar por la brasa y pan tostado con *allioli*, la dicha está servida.

MAPA DE PERSONAS

1
El corazón de Kevin Fan en un *dim sum*

Asian Glories (Róterdam, Holanda)

En la tarjeta del restaurante Asian Glories, situado en el número 15 de la calle Leeuwenstraat de Róterdam, aparecen dos nombres escritos en rojo en la esquina derecha: S. P. Fan y Jenny Fan. Ambos murieron el 17 de julio de 2014. Un misil tierra-aire Buk derribó el vuelo MH-17 de Malaysia Airlines cuando sobrevolaba el este de Ucrania. A bordo viajaban 298 personas, 80 de ellos eran niños.

El episodio es oscuro: Moscú culpó al ejército ucraniano del lanzamiento del proyectil; el Gobierno de Ucrania responsabilizó a las milicias prorrusas. Lo único cierto fue que asesinaron a 298 personas, entre ellas a Shun Po Fan, *Popo*, de sesenta años; a Jenny Loh Yan Hwa, de cincuenta y cinco, y a la abuela Siew Po Tan, de ochenta y cinco.

En aquel viaje roto, Kevin Fan perdió a toda la familia. Quedó huérfano a los treinta años, sin hermanos, y con la herencia a destiempo del Asian Glories. Hasta entonces, el establecimiento era reconocido como el mejor restaurante chino de Róterdam, y los especialistas aplaudían la finura de los *dim sum* (paquetitos a la manera de un ravioli con carne, verduras y marisco).

Las manos de Popo Fan se movían sobre la pasta y sus pliegues como las de un masajista. En las fotografías se ve a un hombre flaco con la sonrisa contenida.

Han pasado unos años desde que el misil despedazara la vida

de Kevin, y él es ahora el responsable de los *dim sum* y de que la memoria sea el relleno de esos fardos comestibles. Nunca probé los del padre, pero los del hijo mantienen la manufactura artesanal y efímera.

En una crítica de diciembre de 2016 en el *Algemeen Dagblad*, compasiva y paternalista, le reprochaban que los rellenos de esta etapa de dolor y renacimiento fueran inferiores, incluso le ponían ante la cara una incómoda palabra: *surimi*. Ninguna aberración en los nuestros. Tanto los fritos como al vapor —de cerdo picante, de gambas, de pollo— cumplen con lo que se pide a estos raviolis: pasta con el grosor suficiente para sostener el relleno y permitir que traspase el sabor. El conjunto es lo que importa.

Los *dumplings* forman parte del menú Asian Tapas, con esa segunda palabra incrustada ya en la gastronomía mundial para explicar cierto tipo de servicio. Si le preguntas a Kevin qué le enseñó su padre sobre la comida, responde: «Precisión, responsabilidad, claridad. Y, lo más importante, trabajar con el corazón». Lo aleccionó, sobre todo, respecto a la confección de los *dim sum* y la belleza lacada del pato Pekín, dice. *Dim sum* se puede traducir como tocar el corazón. El corazón cruzado con esparadrapos de Kevin.

—Y ¿qué te enseñó tu madre sobre la comida?

—¡No la desperdicies! Ja, ja, ja.

—¿Y la abuela?

—¡Que su comida era la mejor!

Kevin cree que sus padres llegaron a Holanda en 1976 —el diario *South China Morning Post* publicó que en 1978—; él, procedente de Hong Kong, y ella, de Penang, que se conocieron en Róterdam, que trabajaban dieciocho horas al día para «reunir el dinero suficiente con el que abrir un primer restaurante en La Haya: Mandarin Palace».

Holandés de nacimiento, Kevin vivía una realidad dentro de

casa y otra fuera, sin tener demasiado claro cuál de los dos lugares era el extranjero, qué Holanda y qué China, o qué Malasia. «Años después fui enviado a Malasia para aprender de mis raíces, el idioma, la forma de vida en Asia. Eso me ayudó mucho y me convirtió en quien soy.» Los padres también pensaron que tenían que volver al origen e inauguraron un restaurante en Penang: «Cinco años después, cuando terminé la escuela, regresamos a Holanda y abrimos el Asian Glories».

El mapa de los buenos restaurantes chinos en Holanda tiene clavados muchos rollitos de primavera. En La Haya, el cocinero Han Ji estudia en HanTing, con una estrella Michelin, cómo la cocina puede sanar: practica, según sus palabras, «el *mindful eating*». Nosotros somos más de pato «pekining».

En el centro del país, en Harskamp, junto al imprescindible parque Hoge Veluwe, está el Golden Dynasty, donde joviales jubilados con dos estómagos (uno nacido de las carencias pasadas) se atiborran de un arroz envuelto en una hoja de loto, más aparatoso que bueno. Y en Ámsterdam, frente al templo budista Guan Yin, está el Nam Kee con los patos colgados en la entrada a modo de gancho y trofeo desde 1981, con un servicio antipático y un recomendable pollo frito con guindillas.

En 2015 había en Holanda, según datos de la ONU, 62.708 chinos. Kevin reflexiona sobre esa emigración que no decae: «La mayoría llega a Europa con un único propósito: trabajar con la esperanza de tener una vida mejor. Casi todos abren un restaurante porque no se necesita tener estudios. Para muchos es el modo más sencillo de ganarse la vida».

Todo en el Asian Glories recuerda a los padres: la primera página de la carta la firman ambos, sin que aparezca el nombre del descendiente: «Jenny & Po, Asianglories brigade». Ese momento congelado es la voluntad de Kevin: una manera de llevar luto. «El 80 por ciento de los platos de mi padre todavía está aquí. El resto son mis propias creaciones. A veces

intentamos desarrollar un plato y servirlo de una manera diferente.»

Llueve en Róterdam con ganas de diluvio. El Markthal, la bóveda con forma de herradura que cubre el moderno mercado y acoge apartamentos abocados al vacío, es un espectáculo de la arquitectura —y de la imagen, pues cuenta con gigantescas ilustraciones sobre el mundo animal y vegetal en lo alto— y la derrota de la materia prima. Es más importante el envoltorio que lo que contiene: lo «cuqui» ha vencido a lo necesario. Tiendecitas monas para turistas cuyo resumen del viaje será un queso gouda envuelto en celofán rojo.

El Asian Glories está cerca del Markthal; de las casas Cúbicas, un rompecabezas de lo habitable, y de la iglesia de San Lorenzo, el único edificio medieval que queda en pie después de que durante la Segunda Guerra Mundial los nazis reventaran Róterdam. Pastiche de construcciones de una ciudad portuaria en la que gobiernan los arquitectos.

Dos salas, una arriba y otra abajo, algo oscuras, con la cocina a la vista en la primera planta. Kevin, en un lateral, doma una salsa. Un cocinero corta un pato barnizado. Otros cinco ánades se balancean detrás. Servicio lento y algo despistado: la lengua como lugar de desencuentro. Chino, inglés, holandés: quién sabe. Unos platos excelentes, como la vieira con fideos de cristal, el pato crujiente y el pollo *satay*; otros, cortos de sabor, como el cangrejo de caparazón blando con sésamo, lechuga y algas. Se suceden los platillos: el pollo a tiras y rebozado; el atún con soja, limón y frutos secos con wasabi; el *cep* con fideos (dulzones), y la sopa con *pak choi* y *shiitakes*. Bien, ricos, sin sobresaltos de ningún tipo.

Quien me puso sobre la pista de esta casa fue, de forma involuntaria, el cocinero Albert Adrià cuando, tras el asesinato, me llegó un mensaje al teléfono: «Dos de las víctimas del avión tenían un restaurante chino de narices en Holanda. Eran

amigos. Buenas noches». Me golpeó el «buenas noches», tan cotidiano en medio de una catástrofe. Ese mensaje me movió a conocer a Kevin y su historia, y los *dim sum* que Popo le había legado. Por WhatsApp comuniqué a Albert que había comido allí e hizo un comentario: «Recuerdo el *taro* y las navajas, además de las verduras». Lástima no haberle preguntado antes.

Toda muerte tiene su renacer y después de perder a la mayor parte de la familia, Kevin fue padre. Comenzaba su propio linaje de glorias de Asia. «Lo que vivo tiene dos caras. Estoy contento de tener un hijo, pero estoy triste porque él no tendrá abuelos. Cada Navidad, cada aniversario, cada día importante parece una montaña rusa emocional… Pero cada noche, cuando llego a casa y veo a mi mujer y a mi hijo, ya no importa. Para eso es para lo que trabajo. Para mi familia, para tener una buena vida. Al final, lo más importante es ser feliz. Mis padres quisieron tener una buena vida y ser felices. Y eso es lo que estoy haciendo.»

—¿Cómo mantener vivo el recuerdo de Jenny y Po?

—Con el restaurante abierto.

Algunos chefs holandeses se ofrecieron a Kevin para la reapertura del establecimiento. Mientras lloraba la pérdida e intentaba recuperar los cuerpos (los restos), la burocracia alzó sus alas de cuervo. Al final le entregaron unas cenizas y sobre esa aproximación a lo que fueron sus padres refundó el Asian Glories.

Fuera, la tormenta a mares va relajándose hacia la llovizna. ¿Cuál será el futuro de la casa y de este joven empujado abruptamente a la madurez? La respuesta está en el interior de los *dim sum*, y el relleno de memoria.

2
Daniela Soto-Innes tiene prisa

Cosme (Nueva York, Estados Unidos)

En agosto de 2019, Nueva York es una ciudad de calores desoladores, y algunas tormentas abundantes y vespertinas que obligan a la escafandra. En otras capitales, agosto es el mes de la huida y de las persianas bajadas, no así en Nueva York, donde todos los restaurantes permanecen abiertos y con los aires acondicionados al máximo, en esa incoherencia de querer salvarnos durante unos instantes mientras matamos al planeta. Las temperaturas por encima de los treinta grados relajan el protocolo, de manera que entrar en el Cosme —aupado en las listas locales y extranjeras como uno de los mejores establecimientos de la ciudad y del mundo— con pantalones cortos no es algo de lo que avergonzarse.

Desconcierta la falta de luz en el interior. Fuera, el sol se multiplica hasta el infinito al rebotar en los rascacielos de cristal y dentro, una penumbra hecha para las confidencias. Resulta extraño —deben de ser los códigos de la metrópolis— que una cocina pensada para la fiesta sea degustada en un ambiente de contención e intimidad. O, sencillamente, es la artimaña de la cueva para engañar al calor. Imaginarse esta oscuridad en un mediodía de invierno, en cambio, invita a la tristeza.

La responsable del Cosme se llama Daniela Soto-Innes Espejel, nacida en 1990 en Ciudad de México. Solo los mayores se fijarán en la juventud y solo los papanatas destacarán que se

trata de una mujer. Sí, una mujer joven al frente de uno de los comedores más exitosos de Nueva York. En la web, el primer nombre que aparece sigue siendo el de Enrique Olvera, el número uno de los chefs mexicanos, pese a que Daniela es la titular y socia del local, junto con Santiago Pérez y el propio Enrique. ¿Cosas del marketing o del desequilibrio social? En febrero de 2015, Pete Wells, crítico de *The New York Times*, les dedicó un artículo de elogios largos y título contenido: *Cosme in the Flairon District*. Citó seis veces a Enrique. Ninguna a Daniela.

Daniela, a la que llaman Dani, llega envuelta en negros, que es su color, lo que demuestra un sentido práctico: «Es simple y siempre se ve bien, creo. Y es más fácil salir rápido de casa». La velocidad al salir de casa. La velocidad al hablar. La velocidad al reírse. La velocidad al hacer las cosas. La precocidad. Aún menor de edad, comenzó a trabajar en las cocinas de un hotel de Houston: «Por la energía que tengo. No me puedo contener». Es un reactor nuclear en movimiento. Desde Ciudad de México, Enrique Olvera es del mismo parecer eléctrico: «Daniela tiene una energía única que contagia a las personas alrededor de ella. También sabe lo importante que es trabajar duro y, por supuesto, es una gran cocinera, con mucho talento».

Una mexicana que a los doce años fue trasplantada a Texas, cactus y petróleo, por sus padres, Guadalupe Espejel Hernández y Jorge Carlos Soto-Innes Terán: «Mis padres querían un país más seguro, ya que México en los noventa estaba muy mal. Me gustó venir. Necesitaba más práctica del idioma y para los deportes era mejor. Siempre hemos sido deportistas». Criada desde entonces en Estados Unidos, no tiene la nacionalidad norteamericana, a diferencia de sus padres y hermanas, Carla y Andrea: «[Las autoridades] me castigaron por estar mucho tiempo en México porque el residente no puede estar viviendo en otro país». Es tan rara como inquietante esa discriminación

hacia alguien con la totalidad de la familia integrada en el sistema. Pensar en Daniela como en una extranjera bajo la lupa de los servicios de inmigración es disonante.

Deportista, como ha dicho, hizo de la natación su especialidad, aunque tuvo que dejar la competición por un problema cardiaco. Sigue con la actividad física, que combina con el yoga y la meditación para controlar esa llama interna que la quema. Respirar. Ha aprendido a respirar. Nuestro cuerpo sabe respirar solo. Nuestra cabeza no.

Dani es la heredera de todas aquellas mujeres que amaban guisar, pero a las que no se les permitió hacerlo de una forma profesional. Su bisabuela estudió la materia en París. Su abuela fue panadera. Su madre, abogada, creía en la ley de las cazuelas. Dani fue alumna en la escuela Le Cordon Bleu, en Austin, donde las tres generaciones se fundieron en ella. «Quería representar a las mujeres de mi familia, a las que les encantaba cocinar, pero que no siguieron sus sueños.» Esas señoras que le preparaban «mole negro y arroz con chícharos, y las quesadillas diarias». Mole negro. El negro como color para la prisa de Daniela, y para el tiempo. La preparación de un mole negro requiere de tiempo.

En el Cosme, en un mediodía de ahogos y picores, pruebo otro mole, el amarillo, compadre de un cangrejo de caparazón blando en tempura. La salsa funciona a modo de curri, encadenando países en el Nueva York multicultural. México y la India, hermanados por moles y curris. El cangrejo y el mole se comprenden y aman gracias a la tortilla con una hoja de *sisho*. Esta es una cocina mexicana que trasciende la cocina mexicana.

Cada día reparten unas siete mil tortillas, que salen de manos femeninas. Manos hechas para el trabajo y el manejo sensitivo. Hay algo sagrado en las tortillas, y es la humildad. Saciantes de hambrientos, compañía y salvavidas cuando la vianda es

escasa. En el Nueva York de la opulencia, la tortilla actúa como transmisor de conocimiento. Ese sustento es aquí un mensajero de la cultura.

Dos tostadas para comenzar que salen de los fuegos que dirige Gustavo Garnica: la de gamba con chipotle meco y puré de aguacate, y la de trucha ártica, salsa macha, nueces de macadamia y varios chiles. La humedad en el exterior es tal que convierte cualquier pelo en afro, así que es un milagro que las tostadas lleguen crujientes. También las de maíz azul, en un cestito aparte, un luto que es fiesta en la boca.

Ingredientes que han viajado miles de kilómetros, como la gamba del Mediterráneo y la trucha de ese Ártico que se antoja imposible en el clima tropical del agosto neoyorquino, convergen en una ciudad en la que la proximidad es una quimera. «Los productos secos como el maíz, los frijoles y los chiles llegan de un proveedor que conocemos en México. El resto es local, de diferentes mercados», explica Dani respecto de la despensa imposible.

Tataki al pastor, puré de piña y cilantro: tras el enunciado hay un pez limón pescado en Baja California que ha sido adobado según la tradición taquera y, después, desacralizado. El plato parte del robalito al pastor del Cosme, que se inició como taco (el primero que se sirvió «oficialmente» en el restaurante, allá por 2008) y que después fue *tataki* en un no tan involuntario juego de palabras. En Ciudad de México, los tacos al pastor, la evolución local del *shawarma*, se despachan con piña, de ahí esa combinación que puede ser transgresora del pez limón o la fruta, pero que se alza sobre lo popular y callejeado. Infladita rellena de cangrejo, aguachile de apionabo, tamal de calabaza con queso. Refinar la calle, redefinir el recuerdo.

En el postre reverberan recuerdos de familia con el merengue de cáscara y *mousse* de maíz —«representa a mi padre y a mi

madre»—, que llega roto, quebrando lo perfecto. En un restaurante, que es un espacio de virtud y excelencia, ¿impacta más en el ánimo lo impecable o lo estropeado a propósito? ¿Lo abollado es bello o una ingenua transgresión? El sabor es el mismo. Muy bueno.

En la vida acelerada de Daniela hay restaurantes como el Triniti, el Brennan's o el Underbilly en Houston, y la increíble entrada en las cocinas de un Marriott con solo catorce años después de quedar encandilada en el colegio con las palabras de un cocinero visitante. Cuando en 2014, ya con veinticuatro años, puso en marcha el Cosme por encargo de Enrique Olvera en una de las ciudades más competitivas del mundo, donde ofrecen comida en cada esquina y en todo tipo de vehículos y formatos, y donde abren y cierran restaurantes a la velocidad del correcaminos, Dani llevaba menos de una década educada en el frenesí de las cocinas profesionales: «Cuando me lo propuso me emocioné. Después tuve vértigo y sentido de la responsabilidad, pero las cosas con ganas y dedicación siempre salen».

A Enrique lo conoció en una cena en Nueva York en la que el mexicano compartía cartel con el norteamericano Alex Stupak, que en 2011 había desenrollado la taquería Empellón. Encontrar a Enrique fue la oportunidad de trabajar por primera vez en México, país con el que seguía unido emocionalmente. El desafío tenía el efecto restaurador del plato Vuelve a la vida: una mexicana procedente de Estados Unidos regresaba al origen sentimental, familiar y culinario. Además de en el Pujol, estuvo en el Nicos, donde aprendió los caminos de la tradición regenerada. Con esa maleta de nuevos y viejos recuerdos se instaló en Nueva York dispuesta a dirigir un comedor que había alojado el club de estriptis Ten's Cabaret y que ella dice en broma que perteneció a la mafia rusa.

En esta conversación a dos bandas, entre Nueva York y

Ciudad de México, pregunté a Enrique qué vio en Daniela para confiarle el Cosme: «Es una líder. Dani es disciplinada, sabe encontrar siempre la manera de hacer que todo el equipo avance en la misma dirección, contagia su energía y da gusto trabajar junto a ella. Cuando imaginé el Cosme, quería un lugar donde todos lo pasáramos bien. Por supuesto, nuestros comensales, pero también el equipo. Dani saber lograr eso sin dejar nunca de lado la calidad del trabajo».

Solo cinco años después de la apertura del Cosme —a la que hay que sumar la del café Atla, en la misma ciudad—, Dani fue nombrada mejor cocinera del mundo por The World's 50 Best Restaurants, un título que molesta por discriminatorio pero que a la vez coloca en primera fila a cocineras opacadas por prietas barreras de cocineros. De un modo accidental, la biografía de Dani está íntimamente vinculada con esa lista: en junio de 2018, la gala se celebró en Bilbao y fue allí donde conoció en un bar al también cocinero Blaine Wetzel. No es el *pintxo* de chistorra el mejor aliado del amor, pero lo cierto es que sucedió y, para redondear el juego de las casualidades, el mismo día en que la organización de eso-del-mejor-restaurante-del-mundo anunciaba la coronación de Dani como Best Female Chef 2019, ella y Blaine se prometían en Tulum, México.

La vida apresurada de Daniela continúa: reparte el tiempo entre Nueva York, Ciudad de México, Lummi Island (donde cocina Blaine) y Los Ángeles y Las Vegas, y los nuevos restaurantes que abre, ha abierto o abrirá. ¿Cuál es hoy tu identidad? «La misma de antes, solo que con más experiencia. Ser feliz, divertirme, hacer las cosas bien y repartir oportunidades a las personas correctas para seguir creciendo.»

Un rayo negro azabache rompe la tarde neoyorquina llagada por el calor y se llama Dani, Daniela Soto-Innes Espejel.[1]

3
Los hilos de oro de Pepe Solla

Casa Solla (Poio, Pontevedra)

En los restaurantes siempre esperan visitas, por eso cada día, mañana y tarde, los trabajadores se afanan para dejar la casa impecable, alejada del polvo y del desorden. No se tolera la imperfección ni el descuido, y puede que eso deshumanice la experiencia y la asimile a una representación teatral —a algo que se aproxima a la realidad, pero que no es la realidad—, y que cuando la copa de vino se derrama accidentalmente sobre el mantel —no aquí, no en este restaurante desnudo—, el cliente viva la explosión cárdena sobre el blanco como un drama de sangre más que un percance inocente, donde queda para el resto de la comida la prueba del delito, aunque los camareros lo cubran —como sucede con todos los cadáveres— con servilletas, lo que no solo disipa la incomodidad, sino que la refuerza porque ese relieve es la permanente constatación del desastre.

Por eso cuando en el Casa Solla, en la población de Poio, en Pontevedra, aparece una pieza de la vajilla con una evidente muestra de haber sido reparada, en el comensal atento y responsable hay una mezcla de sorpresa, y de tranquilidad. De asombro porque el plato o el vaso sigan en activo, y de consuelo porque no desprenderse de lo dañado es un signo de inteligencia. La torpeza puede ser remediada. El accidente tiene apaño. Y, lo más importante, la perfección solo es mecánica, monotonía y simulación.

El cliente prejuicioso dirá: «Con lo que me gasto en el restaurante, ¿cómo es que me ponen un plato roto?». El sensato dirá: «La reparación suma belleza». Hilos de oro para resaltar la fractura. Que se vea. Que cuente su historia.

«Es algo que hacemos a menudo. Son piezas únicas que diferentes artesanos preparan para nosotros. Nos daba mucha pena que se rompiera y se perdiera esa obra. Los platos nos conectan con el entorno: el 80 por ciento son de artesanos gallegos. Y ya que hablamos tanto de sostenibilidad y kilómetro cero, también forman parte del ecosistema», cuenta Pepe Solla. Descendiente de José y Amelia, nacido en Pontevedra en 1966, es el heredero de un establecimiento con casi sesenta años de antigüedad y que es referencia de la alta cocina en Galicia. Lealtad con el territorio y las personas: las camareras Estrella Pesqueira y Ángeles Veiga llevan tres décadas en la familia.

«Con sus manos», dice un par de veces Pepe para resaltar el trabajo de muñecas y dedos y, por lo tanto, singular y perfectamente imperfecto. La mano es el arma secreta de la cocina. Ninguna tecnología la supera. «Lo reparado tiene el valor de haber sobrevivido a un accidente, de haber querido que perdure. Para ello, usan polvo de oro o rojo o negro con la intención de que destaque. Porque no se quiere disimular la herida. No se quiere pegar como si no hubiera pasado nada, sino que se hace para que se vea que ahí pasó algo.»

Esa técnica japonesa llamada *kintsugi* tiene una intención curativa. No solo se reparan objetos, sino también personas. Aunque imaginarios, algunos hilos de oro cruzan el cuerpo de Pepe: «Todos tenemos cicatrices. La vida nos va marcando. Pasé situaciones personales complicadas, hubo separaciones —tiene tres hijos: José, Manuela y Clemente—, algo que no es fácil de vivir. Y me enfrenté a la complejidad de querer modificar cosas en un restaurante que llevaba mucho tiempo, con mucha trayectoria y que era muy bueno. Y, de pronto,

tener que dar un giro al timón...».

Los padres de Pepe fundaron el Casa Solla en noviembre de 1961 y ya entonces cambiaron la dirección de la nave, transformando el merendero de los abuelos, donde la tortilla de patatas de la abuela Teresa atraía devotos, en un restaurante que se hizo con una estrella Michelin en 1980, y que sigue en la proa. La estrategia de Pepe se basaba en aquella audacia predecesora de José y Amelia, que comprendieron que el hijo también tenía derecho a trazar su propia ruta. Este hijo mayor, el hermano de Tate y Suso, pidió la herencia por adelantado en 2003, lo que pudo haberlo llevado a un precoz hundimiento: «Me había metido en la obra y, de pronto, vi que no tenía una financiación que creía que estaba hecha y que el proyecto fracasaba antes de haber empezado».

Durante el reparto del patrimonio, el padre, que falleció en enero de 2020, advirtió sobre el peso del legado: «Nos dijo a los tres: "Parecería que Pepe es el beneficiado por el restaurante, pero se queda una bicicleta. Y la bicicleta que no pedalea se para"». La bicicleta tenía el cuadro, pero le faltaban las ruedas del crédito: «Muchos compañeros hacían dudar a mi padre: "Ojo, que tu hijo va a tirar todo lo que hiciste". Incluso el director del banco que me denegó el crédito también le decía a mi padre: "Ojo, que tu hijo va a tirar por tierra y arruinar lo que conseguiste"». Poder hipotecar el restaurante heredado le permitió acceder a la pasta para reformar el restaurante heredado: una paradoja no ajena a complicaciones. ¿Acaso el bancario no creía en el mercado de futuros?

Llegaron los sustos a un hombre que, años después, afrontó con valentía una trifulca con los votantes de Vox, pero el lance se contará después. «Sí tengo miedos. Creo que mi gran energía es la ilusión. Buscas gente que te permita seguir andando. Mi miedo es perder esa ilusión. Los otros miedos son banales y pasajeros. Busco estímulos, trato de viajar, de seguir viendo

cosas. La mejor conjura es seguir haciendo cosas.»

Pepe, que estudió Empresariales en Santiago de Compostela, entró en el restaurante en 1991 para no salir. Trabajó en la sala, fue sumiller —y campeón de sumillería, se nota esa devoción en la bodega, que defiende Ismael López con provocación y pedagogía— y postrero y luego ya, cocinero al mando. Quien quiera saber con qué plato Casa Solla fue, al fin, Pepe lo tiene difícil: el cocinero se referirá primero a ese 2003 del cambio y, después, al rodaballo al pilpil y a la costilla de cerdo ibérico. El mejor plato es la independencia. El mejor plato es la libertad.

Han pasado casi veinte años desde entonces y el chef ha estado desprendiéndose de capas, lo cual es remarcable en un sitio en el que el clima invita a protegerse. Los grandes ventanales permiten la claridad en un territorio a menudo bajo la niebla. Una cruz de término señala el punto con más exactitud que una chincheta en el mapa. El verde atraviesa las cristaleras hasta asentarse en la sala.

Hay que ser atrevido y desacomplejado para presentar esa trabajada sencillez: una lámina de remolacha con jurel, una zanahoria sin más realce que el yogur y el comino, un rodaballo en pelotas y, a continuación, un sorbo de *caldeirada*, un salmonete con una emulsión de su grasa; bogavante asado, tartar de vaca y las huevas curadas del crustáceo, coliflor con calamar (blanco sobre blanco) y la berza con caldo de salazones. ¿Quién y cuándo decidió que lo humilde no tenía lugar en un alto restaurante?

La vía del esencialismo, que es también la de la verdad: «El rodaballo lo sacamos desnudo, sin nada, absolutamente nada más que la pieza de pescado. Es un ejercicio de humildad reconocer que un plato maravilloso no lo hace solo el cocinero. Porque lo grande de ese rodaballo es cómo fue pescado».

¿Y cómo evitar el choque de egos entre vacas y bogavantes?

«Es una lucha de poderes que llevamos al extremo hasta llegar a un plato en el que solo había eso. Buscamos el esencialismo, sí, pero de repente metes dos dominantes dentro de un mismo plato y hay que hacerlos convivir. Eso es un ejemplo incluso para la vida. Dos personas que son muy dominantes es difícil que se lleven bien, pero ¿por qué no? Es una cuestión de saber dosificar las intensidades y de ver lo bien que funcionan juntos.» Parece que reflexione sobre ingredientes, pero Pepe cuenta su vida. Una receta para las relaciones de pareja.

El comensal tiene que saber, en todo momento, que se encuentra en Galicia, incluso con platos cuyo enunciado lejano habla de un pueblo que, por necesidad, siempre tuvo las maletas hechas. México se presenta con un aguachile y un mole, que no pretenden la pureza, sino fecundar productos propios con ideas lejanas. Quiero creer que su presencia se debe a un pensamiento sobre la inmigración más que a la moda.

Acerco otras transgresiones que invitan a cavilar. Por ejemplo, ¿qué es un postre? La coliflor se presenta como tal en el Casa Solla cuando aún quedan cuatro platos para acabar eso que se acostumbra a llamar «la parte salada». Pregunto a Pepe qué hace que un postre sea postre: «¿Lo dulce, la posición? Tenemos ansiedad por lo dulce, pero si durante el menú lo vas comiendo, se calma. En medio funciona muy bien como elemento discordante. Odio también que seamos previsibles». O la ausencia de tejido animal en un hueso de tuétano, un juego para confundir al paladar. Un tallo de brócoli con *demi glace* de verduras consuela al carnívoro con conciencia. Señalo otro quebrantamiento: según la academia, la *demi glace* es de carne, ¿deja de serlo si es vegetal? «Más allá del trampantojo, es una reflexión sobre las cosas que a veces no son lo que parecen. Hay que ver con otros ojos.» ¿Acaso no es ese el cometido de los desobedientes y los artistas?

Tengo la misma edad que Pepe y mantuve con Galicia un amor de adolescente. La movida, Siniestro Total, Golpes Bajos y esa heroína que evitamos, pero que se llevó por el brazo a algunos amigos: «Algunos se quedaron en el camino, sí». Tazas rotas que no pudieron ser reparadas. «En Galicia hubo dos cosas que estuvieron muy unidas: la música y la moda. Eso nos enseñó que no todo tenía que estar en Madrid y ayudó después a la cocina. Fuimos conscientes de que desde aquí se podían hacer cosas: si era posible otro tipo de música, también otro tipo de cocina.» Pepe colecciona guitarras y chaquetas de cuero, y conserva ese perfil de rockero que no se deja tiranizar por las tendencias. Pepe colecciona respetos, como el que él mismo siente por las mariscadoras. Por eso recibe al comensal con un mejillón en escabeche, una navaja en salsa verde, un *carneiro* con mantequilla cítrica y una almeja rabiosa.

La rabia, a veces, sí. La rabia que hay que contener para que la navaja solo sea un marisco. Los fachas han intentado buscarle la ruina y él soporta las acometidas con la solidez del amarre. En enero de 2019 publicó en Instagram una imagen violeta con la frase: «Espacio libre de violencia de género», sobre la que escribió «... y de Vox». Los simpatizantes ultras le cayeron encima como una plaga, alguno con tanta ceguera que escribió: «Voy a joderles un rato a TripAdvisor», comprometiendo a la plataforma. De hecho, Pepe tuvo que advertir a esa red de la llegada de los intoxicadores, que manchaban los comentarios con chapapote. Lo amenazaron de diferentes maneras con la esperanza de acobardarlo, tal vez advertidos de la fragilidad de los negocios de restauración.

¿Por qué el cocinero tiene que ser amorfo, un *mister* Potato?, pregunto. «Se me criticó por dar una opinión política. Me dolió especialmente escuchar frases como: "Eres cocinero, dedícate a cocinar" o "No te metas en política". Los que vivimos en sociedad estamos metidos en política. Desde el momento en el

que votas, estás generando una opinión política. ¿Cambiaría algo? No. Lo dije y lo dije convencido. Algunos de mis compañeros, no todos, piensan: “Si tenemos un restaurante tenemos que estar callados. No puedes meterte en esos líos”. No puedo pensar que mi restaurante se vaya a nutrir de mí, de mi mediocridad, en cuanto a no tener opinión. No a quedarme callado. No a no quejarme. No a no protestar.»

No.

No a los restaurantes cobardes. No a los platos cobardes. No a los cocineros cobardes.

No a que la cobardía nos dirija. Luchar contra el miedoso que tenemos dentro —y que nos frena y nos sienta en la butaca y nos coloca una mantita sobre las rodillas— y actuar con entereza, que no significa salir a salvar el mundo, sino, a lo mejor, salvarnos a nosotros mismos.

No a temer enseñar las debilidades, la fragilidad, la vulnerabilidad.

No a temer mostrar las cicatrices y tal vez, solo tal vez, resaltarlas con esos hilos de oro del *kintsugi*.

4
Eh, Langui, tío, cómo te manejas

Quique Dacosta (Dénia, Alicante)

El comedor está casi vacío: es un miércoles por la noche en un hotel de Dénia y con floración de jubilados. Al fondo de la sala hay una mesa redonda reservada para el equipo de rodaje de la docuserie *Donde comen dos* (TVE), que dirige Curro Velázquez y protagonizan Pablo Pineda y Juan Manuel Montilla, más conocido como el Langui.

Aunque la escúter con la que se aproxima el Langui es silenciosa, la presencia motorizada resulta inaudita, al menos para aquellos que tienen el privilegio de las dos piernas en forma y las usan de forma automática. La sorpresa de la moto *indoor* solo es la falta de costumbre del que se acerca por primera vez a este hombre tenaz, adjetivo que también califica a Pablo.

Ambos han sido premiados por el cine: Pablo con la Concha de Plata por la película *Yo, también* y el Langui, con el Goya por *El truco del manco*.

Ambos son más que actores: Pablo es maestro, consultor, conferenciante; el Langui, rapero de largo recorrido (La Excepción) y activista con la asociación sociocultural A Mí No Me Digas Que No Se Puede.

Ambos son más que dos personas con discapacidad: Pablo con síndrome de Down; el Langui, con parálisis cerebral.

Ambos han saltado sobre las limitaciones como el atleta Javier Sotomayor superó en 1993 el listón de los 2,45 metros

de altura.

El Langui aparca el vehículo y se dirige a su silla: la operación se avista compleja, pero no permite ayuda. Para el observador recién llegado se trata de una serie de extenuantes maniobras, para el Langui, unas pocas más entre las millones que lleva a cabo desde la infancia.

Otro largo día en la grabación de *Donde comen dos*, un conmovedor y descarado documento a favor de la integración y que tiene la capacidad de triturar los lugares comunes. La excusa es un viaje de dos amigos por España (y Roma) en busca de grandes experiencias y comidas, donde la sencillez puede ser virtud. He sido invitado en el avituallamiento de Dénia porque, según necesidades del guion, la pareja requiere de las directrices de un especialista que les explique cómo comportarse en un triestrellado como Quique Dacosta. La acción transcurrirá en un tono festivo, de manera que es la alegría lo que me ha llevado esta noche ventosa a una primera línea de mar ausente de bañistas.

De una manera natural, el Langui aprovecha la cena para comprender el trabajo de juzgar lo que se come. Su interés por la cocina es antiguo, aunque más reciente la seducción por las formas sofisticadas: «Hace tres o cuatro años que me atrae esto». Cliente asiduo en Madrid del Umiko y el StreetXO, pregunta, analiza, secciona, huele y come. Estamos de acuerdo en que el fuagrás con turrón de Xixona es más pretencioso que rico.

Soy un extraño en la comunidad y observo las relaciones. Buen rollo entre ellos y el equipo técnico, y estrellas y guirnaldas entre Pablo y el Langui. Hay complicidad, cariño y camaradería, y un sentido del humor que primero desconcierta y después refresca como un chicle mentolado: se ríen de sí mismos y de los obstáculos.

El Langui es el motor de la historia; él embarco a Pablo y a

Curro, el director: «¡Propuse viajes por el mundo!», dice como si se hubieran quedado a medias. Arrancaron con España (y Roma) y ya se verá. El Langui pregunta a Pablo sobre cómo se comportará al día siguiente ante los platos de Quique, y este se parodia a sí mismo con prosopopeya: «Oh, oh, oh, oh».

El viento ulula la noche entera y solo el amanecer lo apacigua. El sol se decide por fin a acercarse a la primavera. La grabación es en el Studio, el lugar en el que Quique y Juanfra Valiente, jefe de creatividad, se desafían, año tras año, a superar menús anteriores y a rascar las distancias entre las expectativas y las realidades.

No participo en la primera parte, en la que Quique les explica los trabajos con los salazones. Ellos se explayan con los consabidos *oh* y *ah*. Lo hacen muy bien, tienen gancho, también Quique. En un momento, probablemente con los tentáculos del pulpo seco, Pablo nombra a Laocoonte, el sacerdote troyano al que atacan, junto con sus hijos, serpientes gigantes, petrificados en un conjunto escultórico excepcional que se expone en los Museos Vaticanos. Me quedo de mármol.

Entro y la situación transcurre con el previsto tono agradable y cómico. Les doy indicaciones sobre cómo valorar, en qué tienen que fijarse: en la belleza, en el olor, en el sabor, en cómo funcionan los diferentes ingredientes entre sí, en cómo esto o lo otro evoca o calla, sorprende o aburre, impacta o deja indiferente, en cómo un plato te cuenta dónde estás y qué carga cultural y social transporta…

La blonda de espárragos, tan frágil. La rodaja de tomate seco, tan frágil. El Langui, con una habilidad que deslumbra porque tiene que desenvolverse solo con la mano izquierda —su derecha es poco eficaz—, manipula la delicadeza sin errores. Yo temo hacer el ridículo destruyendo la finísima y troquelada lámina de espárrago. Ocurre muchas veces en este tipo de restaurantes: un comensal manazas convierte la degustación en

una catástrofe. Ningún percance. Aparece la gamba roja de Dénia y se festeja como lo que es: un regalo.

La escena ha funcionado según lo previsto y es hora de comer. El equipo y Pablo se marchan tras una *fideuà*. El Langui decide quedarse y compartir conmigo algunos *flashes* de *Autorretratos*, el menú degustación. Comenzamos con los aperitivos, como es costumbre, en la caseta acristalada y sentados en un sofá. La escúter, aparcada fuera.

La rareza de una ensaladilla de flores y la agradable conmoción de comerse enteros unos cangrejos de roca. El Langui conversa sobre su asociación cultural, que promociona un equipo de fútbol en el barrio madrileño de Pan Bendito y del que se benefician setenta familias. Lo financia él: «No quiero dinero del Estado ni del Ayuntamiento».

Tenemos que pasar al comedor. Me levanto del sofá y le ofrezco colaboración: la rechaza. La tarea de levantarse es difícil. Dos camareros acuden en su auxilio. Dice que no. Es la vida del Langui: levantarse una y otra vez. Levantarse una y otra vez. Dejo de mirar porque me parece impúdico. Esa es *mi* limitación. Porque para el Langui solo es otro puto sofá del que escapar.

En la mesa vuelvo a maravillarme con el uso de copas, tenedores y cuchillos, y no soy capaz de decirle nada. ¿Qué voy a soltarle? Eh, Langui, tío, cómo te manejas. Callo y como, y sí, admiro la desenvoltura en silencio.

El maître Giovanni Mastromarino conduce el carro de salazones, y la ventresca de atún y las huevas de maruca y la sepia que parece *lardo* envuelven los carrillos con oleaje. El sumiller José Antonio Navarrete despliega sus encantos, que son sus vinos: el Langui se prenda con el Fondillón. La *royal* de cangrejos con *espardenyes* a la manera de un *chili crab* y el *coulant* de trufa de Morella dejan las lenguas manchadas de placeres rojos y negros, pero la sábana de arroz *socarrat*, ay, la

sábana que Giovanni levanta con las dos manos, es un prodigio que sacude la memoria y presenta lo conocido como algo nuevo y por descubrir.

Tengo que irme, el tren no espera, y dejo al Langui y a Curro, que se ha apuntado a última hora, con el resto del menú. Y pienso que jamás antes el nombre de una agrupación ha resumido mejor lo que representa: A Mí No Me Digas Que No Se Puede.

5
Julia González, beber para recordar

Can Vallés (Barcelona)
y bodega Emilio Rojo (Leiro, Ourense)

Hemos brindado por Julia. Julia González murió en octubre. Su enfermedad fue repentina y destructiva como el rayo en el bosque. Desde hace años mantengo con Emilio Rojo, el marido de Julia, un trueque que es ventajoso para mí: publico un libro y, a cambio de un ejemplar, él me da una de sus botellas. El ribeiro de Emilio es uno de los mejores blancos que conozco y mis libros forman parte de la oscuridad de las estanterías. Nos acabamos de ver en una de esas comidas anuales que celebramos en Barcelona con Quim Vila, el *negociant* que sabe más de botellas que Baco. Teníamos que festejar que Emilio ha vendido su finca —que cuidaba con la escrupulosidad del jardinero de bonsáis— a Pago de Carraovejas, que seguirá asesorando el vino que lleva su nombre y que, antes de que sucediera lo inesperado, iba a disponer de tiempo para compartir con Julia. Y hemos acabando brindando por ella, horrorizados por la súbita desaparición.

Emilio nos ha dicho que en primavera quiere ir a Japón porque le interesa el respeto de su cultura y para comprar un cuchillo «de acero al carbono, como las katanas». Conversar con el viticultor es mezclar la lamprea con Nietzsche, que ha leído en el tren que lo ha trasladado desde Galicia. Doce horas desde allí es como si aún viviéramos en siglo XIX y el tiempo estuviera arrastrado por el vapor.

Después de doce horas, el pasajero baja del ferrocarril en estado zen o con ganas de pelea. Emilio tiene sesenta y ocho años y su pugna siempre es dialéctica. Ha entrado en el restaurante con gorro rojo de marinero y una chaqueta verde: «Está fabricada con botellas de plástico». Y botas marrones, botas de piel buena y con punta: «Zapatos cada vez más italianos y más caros». Cuando lo conocí, en otro restaurante hace veinte años, llegó con botas de trabajo embellecidas con barro seco y la cabeza también cubierta con un gorro de lana. Alguna vez lo he visto con sombrero. Entonces, compartimos mesa rodeados de hombres con mando, trajes oscuros y corbatas de colores —es la fantasía que se permiten— y ambos nos sentimos náufragos.

Intercambiamos el libro negro que he escrito, *Mi buen asesino*, por el vino blanco, envuelto en uno de esos papeles satinados que protegen los zapatos dentro de la caja.

La pequeña tradición consiste en beber lo más reciente que ha embotellado Emilio, pero esta vez no ha sido así. El año 2017 tuvo un gran valor simbólico: fue el último en el que intervino Julia, que, como siempre, pegó las etiquetas a mano. De la vendimia de 2019 ya se ha responsabilizado el equipo de Pago de Carraovejas. La enfermedad en verano. La muerte en otoño. Quim le dice: «Menos mal, porque tú no podrías haberla hecho». Y Emilio responde a lo Emilio: «Los racimos se hubieran quedado pudriéndose. Habría sido bastante elegante». Imagino las uvas y sus edades: desde la lozanía, a punto de estallar la piel, hasta las pasas.

Emilio come poco. Y habla con ese modo tan suyo, en meandros. Su peluquero, tal vez un ser imaginado, aparece a menudo en las conversaciones. Se le ve sereno, intentando ser animoso, y de repente suelta: «Esto ha sido un gran golpe» o «Hay que sacar partido activo de la tristeza». Quiere dibujar y vivir la viña sin que le sangren las manos. El bigote cada vez

está más poblado y apunta a melancolía, como es natural.

Quim ha elegido burbujas. Emilio siempre ha preferido las burbujas. En algún momento se refiere al río Limia, que atraviesa Galicia y desemboca en Portugal. Los romanos lo identificaban con el río del olvido que cruzaba el Hades. Brindamos de nuevo para no olvidar. Hemos bebido para recordar.

CODA COVID: NAVAJAS Y COPAS

Emilio ha vuelto a Barcelona cuando ni la ciudad ni nosotros somos los mismos. En pocos meses, la pandemia ha moldeado a guantazos la humanidad. No ha sido un trabajo fino.

Durante el tiempo de exilio interior (cada uno en su casa) hablamos varias veces por teléfono, intercambiamos wasaps, me mandó un poema con una navaja de barbero al lado.

Un día llamó para decir que tenía un regalo y que lo abriría una vez que le permitieran desplazarse: una mágnum dedicada a Julia. Solo trescientas treinta y tres mágnums de un Emilio Rojo 2016. En una ocasión, Julia le recriminó que nunca podían beber su propio vino. Pocas botellas, una gran demanda. De modo que guardó suficiente de ese 2016 para el goce íntimo. Lo malo de aquella provisión de fondos es que quien debía disfrutarla se fue.

Quim Vila y yo no hemos sido, de nuevo, de los primeros, sino los primeros, en estrenar un emilio, y no señalo el hecho con chulería, sino con agradecimiento. Ha viajado desde Galicia con la botella, esta vez con el espíritu animoso del náufrago que, al fin, otea tierra firme desde la balsa.

El lugar de la cita es el Al Kostat, donde Jordi Vilà ofrece una cocina popular con exigencias de alta cocina. ¿Qué decir del vino? Que es extraordinario y consolador, con la característica

potencia tranquila de la casa. Es un emilio rojo amplificado. Es un emilio rojo con megáfono. Me atrevo a decir que Julia estaría satisfecha. Los emilios, los admiradores de este ribeiro único, estarán satisfechos.

El último plato es lo que llaman pollo cubista. En una bandeja, presentan el ave al revés, como si hubiera dado una voltereta, y con el cuello plantado en medio. Más daliniano que picassiano, un *pollastre* surrealista, muy al gusto de Emilio.

Los fotografío a ambos: los cuellos erguidos, compañeros de cresta desmadejada y de perilla bamboleante. El paralelismo es tan grande como perturbador.

Emilio: vuelve a casa del barbero, que te echa de menos. Pero no entregues las armas, no te rindas. Alcemos las navajas y las copas y brindemos, otra vez, una y otra vez, por Julia.

6
Ana Roš, la esquiadora que inventó la (alta) cocina en Eslovenia

Hiša Franko (Kobarid, Eslovenia)

Fue durante el desayuno en el paraíso cuando la cocinera Ana Roš (1972) se refirió al infierno.

Sujetaba en brazos al perro Princ y no andaba lejos la gata Berta. En Kobarid, Eslovenia, entre las fronteras de Italia y Austria, rodeados de montañas con picos de acero y de bosques de un verde en el que desaparecer y de un río, el Soca, de un azul más intenso que los ojos de una estrella de Hollywood —cuando Hollywood aún era Hollywood y las estrellas tenían los ojos azules—, Ana Roš habló de osos y de lobos, de venados y de linces, pero el abismo era otro.

Algunas veces, había dicho el colombiano Leonardo Fonseca, jefe de cocina del Hiša Franko, escuchaban a los plantígrados. En la mesa, un salami de oso, que al estar mezclado con cerdo imposibilitaba saber cuál era el auténtico sabor del animal salvaje. Ana dirigía un equipo multinacional en un restaurante singular. Por la ubicación, por la historia y por la personalidad de la propietaria.

La chef había hecho prosperar la alta cocina en un país sin raíces en la materia de lo finolis, en un Estado que ni siquiera existía antes de 1991. ¿Era posible que un solo restaurante hubiera situado aquel territorio de garras y hayas en el mapamundi que manejaban los gourmets internacionales? El documental de Netflix *Chef's Table* en 2016 y el reconocimiento

como mejor cocinera del mundo en 2017 (The World's Best Restaurants) eran más que chinchetas en el atlas: habían atraído a los viajeros de la saciedad como la miel engolosinaba a los osos pardos.

Precisamente, Leonardo, Leo, había descubierto este lugar gracias a *Chef's Table*. El verde del paisaje se le clavó en las pupilas, antes de pinchar el corazón: «No sabía ni dónde estaba». Después de trabajar en Copenhague, Leo huía de la ciudad y se imaginaba fundido con las cordilleras. Y ese era el peligro del que hablaba Ana, «el periodo romántico», el enamoramiento del edén, imaginarse en caminatas por la floresta y en la escalada y en el *rafting* y en el esquí y con los pulmones estallando de oxígeno. «Pero esto es cerrado, entre montañas, a menudo en sombras, en la oscuridad. A veces, el clima es muy duro. Y cambiante», alertaba la chef. Por eso destinaban un tiempo a aclimatar a los nuevos antes de contratarlos: «Queremos estar seguros de que quieren vivir aquí». El invierno podía ser una losa. Kobarid solo tenía mil habitantes. El cine más cercano estaba a 52 kilómetros, en Italia.

Y sin embargo, los platos de Ana, los platos de la cena, horas antes de este desayuno con embutido de oso y queso tolminc, hablaban de la luz, la de otoño, aún de jalea real pero intuyendo el hielo: la patata para untar con queso y chocolate ahumado (basado en el sustento de los pastores); el buñuelo con sesos de cordero (inspirados en el pan chino del restaurante barcelonés Disfrutar); la tartaleta de centeno con queso y rebozuelos; el higo con café, yogur y fuagrás; la trucha con maíz, suero de leche y flores salvajes; la calabaza con erizo, la berenjena con verdolaga o el corzo con rábano picante.

Leo admiraba de su jefa el «don para la combinación de sabores». En el río Soca había una potente oferta de deportes de aventura y ese riesgo también estaba presente en la

conjugación de ingredientes.

Proximidad, defendía Ana, entorno, defendía Ana, y enviaba a un joven llamado Mija, que también era entrenador infantil de baloncesto, a buscar setas y hierbas salvajes. Fuimos después con él a pasear por la fronda e identificó el plantago, que habíamos comimos en la cena con flor de saúco. Entre otros hallazgos, la hierba de ajo fue una sorpresa punzante. «Ana dice: “Quiero cinco kilos de trompetas de la muerte”, y yo le respondo: “Cada día da lo que da”», filosofa Mija antes de mostrarnos cascadas y cabañas secretas.

Con el menú, Ana cuenta su vida y la de sus vecinos: los veranos de la infancia en Istria, los trabajos en las praderas alpinas con las vacas —los lácteos eran recurrentes; la ricotta fue, durante años, sustento principal de la comunidad—, la pesca de la trucha en el Soca —aún consumían la arcoíris, introducida de forma ilegal y que casi había extinguido a la autóctona, la marmorata, en proceso de recuperación— y la caza mayor, que abundaba en aquellas pendientes impenetrables, y sus carnes duras e intensas, musculadas.

Ana corría por los mismos espacios indómitos para recordar a su cuerpo que había sido una deportista de élite, miembro del equipo nacional de esquí de Yugoslavia hasta los dieciocho años: «Este es un valle pequeño con oportunidades de vida muy pequeñas. Iba a la escuela hasta las diez de la mañana y después entrenaba».

El cambio climático había acobardado a la nieve. Entonces, la estación de esquí estaba cerca de Kobarid, donde hoy se alza la casa de los padres —Bojan, que fue médico, y Katja, que fue periodista— y cuatro viviendas llamadas Nebesa, que administran como complejo hotelero. Ana dejó el eslalon porque temió que se fundieran las ilusiones: «Recibíamos todo el material que necesitábamos, pero, si ganábamos algo, el dinero no era para nosotros».

Los rigores comunistas eran menores en zona fronteriza. La vecindad unía más que la patria. La cocinera recordaba sin ira los tiempos del mariscal Tito y de la República Federal Socialista de Yugoslavia, tal vez por la ilusión —o el ilusionismo— de la niñez. «No había plátanos, por ejemplo, pero pasábamos a Italia sin problemas.» El plátano como emblema de la libertad.

Después se dedicó con intensidad al baile clásico, pero una lesión la dejó en el suelo. Fue el momento de ir a la universidad y de estudiar Relaciones Internacionales, dada su facilidad para los idiomas y el interés por la geografía y la historia.

Con un contrato y a punto de marcharse a Bélgica, el amor la hizo —de una forma impredecible— cocinera autodidacta. Conoció a Valter Kramar, el padre de sus hijos, Svit y Eva Klara, y el restaurante Hiša Franko.

Exdeportista, exbailarina y diplomática en formación, entró de golpe en la cocina hace veinte años, cuando los padres de Valter les cedieron el local. Los de Ana se tomaron esa decisión como un fracaso y dejaron de hablarle.

Recordaba poco de aquel tiempo confuso en el que aprendió un oficio, aplastada por un trabajo que le impedía respirar: «Durante un tiempo solo fui madre y cocinera. A veces, los niños dormían en la cocina».

Ahora, los niños eran mayores y Eva Klara, además de estudiar, cumplía algún servicio como camarera. La residencia de la familia seguía siendo el Hiša Franko, un edificio pintado de rosa. En la parte de atrás, donde verdeaba el huerto antes de languidecer por el invierno, Franko Kramar, padre de Valter, troceaba la broza con una motosierra. Franko dio nombre al negocio y a un rosbif fechado en 1973 que hizo famoso al comedor de carretera. Aún servían el rosbif en una taberna, Hiša Polonka, junto con contundencias que ayudaban a atenuar

el frío, como la *frika*, un pastel con patata y queso. Queso, mucho queso en esta zona hecha de alturas blancas. Valter había sido un adelantado porque lo maduraba en una bodega en el Hiša Franko, algo infrecuente en el territorio, donde se consumía fresco. Y junto al desafío lácteo, otra cava, la de los vinos, en un 90 por ciento eslovenos.

La casa rosa que luego fue el Hiša Franko la construyó la familia Stagar en 1868 y hubo vacas y caballos y heridos (fue hospital) y muertos (fue morgue) en la Primera Guerra Mundial. Y tal vez, solo tal vez, la habitó Hemingway.

En *Adiós a las armas*, el escritor describe Kobarid y la masacre de los ejércitos enfrentados, el italiano y el austrohúngaro. «Hemingway estuvo en el valle, seguro. Fue herido aquí y este sitio era un hospital. Hace tres meses volví a leer el libro», describía con firmeza la chef.

Entre 1915 y 1917, en las batallas del Isonzo (el nombre italiano para el Soca), murieron unos quinientos mil hombres y la sierra verde se empapó de rojo. Al contemplar las cumbres desde la casa de Bojan, el padre de la cocinera, era inevitable pensar que esa belleza se había alimentado de cadáveres.

Al preguntar a Ana sobre si se sentía, al fin, embajadora, quiso saber si se trataba de una cuestión «engañosa». Había dos realidades, separó: cómo la veían dentro del país y cómo fuera.

¿En el exterior? «Probablemente me ven como embajadora de la cocina y del turismo. En el mundo, la gente relaciona a Eslovenia con Bled —un pueblo con un lago—, Ana Roš, Melania Trump, el grupo de rock Laibach, el filósofo Slavoj Žižek o con un país verde.»

Para explicar cómo la percibían dentro, recurrió a una historia «graciosa», término usado de una forma irónica. «Hace unos años, el presidente de Eslovenia —Borut Pahor— se encontraba en los alrededores y llamó para una mesa.» Estaban completos, le dijeron que no, pero él telefoneó de nuevo,

obstinado. Improvisaron una mesa junto a la chimenea. El presidente pidió «pasta con tomate», plato que no preparaban. Ana se negó. Él insistió en su capricho y fue satisfecho. Le gustó tanto que quiso ver a Ana. La cocinera se opuso por tercera vez, pero Valter le rogó que saliera y ella lo hizo. «El presidente me dijo: "Ana: es la mejor pasta con tomate que he comido".» Poco después, Pahor le entregó la Manzana de la Inspiración, que premia a las personas ejemplares.

Ana enseñó el trofeo. La manzana estaba apagada.

Necesitaba de un pulidor de metales para dar brillo a la decepción y al desengaño.

7
Cuando Nobu pensó en quitarse la vida

Hotel Nobu (Barcelona)

El Nobu, en el reino del aire, está en el piso número veintitrés del edificio de Barcelona que aloja el hotel y el restaurante que llevan su nombre y que fueron inaugurados a finales de 2019.

Ser una marca significa renunciar un poco —o mucho— a uno mismo.

Nobu es Nobuyuki Matsuhisa, nacido en 1949 en Saitama (Japón), y Nobu es el socio de Robert de Niro, y Nobu es una decena de hoteles y más de cuarenta restaurantes, y Nobu es uno de los padres o padrastros de la cocina de fusión, y Nobu es el artífice de platos copiadísimos como el bacalao negro con *miso*, el tartar de toro con caviar o el *sashimi* de pez limón con jalapeños.

Nobu es una leyenda de la gastronomía, título que se deposita sobre las espaldas de algunos chefs que solo son una nota a pie de página.

La conversación pasa por momentos importantes y delicados: cuando explica que pensó en quitarse la vida tras el incendio de un restaurante que abrió en Alaska y cuando coge la muñeca del interlocutor para que este entienda cómo se hace el sushi. En ambos, hay más sutileza que fuerza.

En 1973, se instaló en Lima para abrir el restaurante Matsuei, que tomaba el nombre del establecimiento de Tokio donde entró como aprendiz aún menor de edad. Había perdido al padre, vendedor de maderas, en un accidente de moto.

Su maestro en aquel establecimiento del distrito de Shinjuku no le permitió armarse de cuchillos hasta después de tres años. «Antes de tocar los cuchillos había que saber lavar los platos. Aprender sobre los tipos de pescados, cómo prepararlos, cómo servirlos. Eso es lo que nos pasaba a los de mi generación. En España, Italia o Francia los cocineros trabajan para aprender. Yo cobraba, aunque fuera un salario muy pequeño.» En esas fraguas se forjaron los cocineros de hierro.

Quien lo llevó a Perú fue el japoperuano Luis Matsufuji, cliente del Matsuei original. Allí, la «técnica japonesa» encontró «otros sabores», la soja goteó sobre la lima.

En este momento de la charla, Nobu se atribuye un recurso que probablemente otros le disputen: las marinadas cortas para los pescados crudos: «En vez de tener el pescado en limón durante cinco horas, lo tenía cinco minutos». Quien haya leído entrevistas con Pedro Solari, el nonagenario maestro cebichero, encontrará frase y autoría similares.

Los historiadores culinarios inscriben a Nobu en el movimiento *nikkei*, el entendimiento gastronómico entre Perú y Japón, pero a él le desagrada, así como el término «cocina fusión», que contrarresta con un argumento sobado: «Fusión es demasiadas veces confusión». Entonces ¿qué es? «Nobu *style*.» ¿Y cuál es ese estilo? «Usar buenos productos, cocinar simple y con el corazón y la pasión.» Una respuesta vaporosa y elusiva.

Cuando Hervé Courtot, responsable del negocio en Barcelona y hombre de confianza del japonés (al final de la entrevista se referirá a él como «hijo»), explica qué exigen a los cocineros jóvenes, emplea palabras sacadas del mismo molde: «Primero, pasión, que salga del corazón. Lo más importante es la actitud. Y menos importante, la experiencia. A veces hemos contratado a gente con experiencia, pero que no tenía la actitud».

La estancia en Perú sería sustancial para la divulgación planetaria, años después, de la cocina *nikkei*, pero Nobu la

recuerda de forma menos brillante: «Tres años con poco éxito».

De allí fue a Argentina y después regresó a casa: «Sentí que volver a Japón era renunciar a mis sueños». Ponerse al frente de un restaurante en los fríos de Alaska —«decidí probar otra vez mi suerte, por eso fui: un último reto»— parecía una buena idea y resultó ser la situación más demoledora de su vida.

A los cincuenta días de abrir en Anchorage, el local, llamado Kioi, se incendió y aquel fuego no solo abrasó el ánimo y la confianza, sino que dejó heridas, visibles en las palabras de Nobu cuatro décadas después: «Estuve a punto de suicidarme. Cada experiencia... No quiero rendirme. Si me rindo estoy muerto. Alaska es aún mi peor experiencia. No me suicidé porque tenía la mujer y las dos hijas. Mi familia es el sentido de mi vida. Si hubiera estado soltero, puede que me hubiera suicidado». La serenidad con la que lo cuenta es chocante. La mujer, Yoko. Las hijas, Junko y Yoshiko.

El hielo en el fuego.

El fuego en el hielo.

Arruinado, atormentado, hostigado por el fracaso, probó suerte en Los Ángeles, donde se empleó como *sushi chef* en dos casas, Mitsuwa y Osho: «En ese momento no tenía ninguna ambición. Si cada día daba un paso adelante, aunque fuera de un milímetro, ya estaba satisfecho, ya estaba feliz».

Durante el tiempo de asalariado ideó uno de los platos que más fama le han dado, presente en las cartas de todos sus restaurantes, hilo conductor de la vida laboral, y los éxitos: el bacalao negro (lo llaman así, pero no es de la familia de los gádidos) con *miso*, tan tierno como dulzón. «Vi en el mercado un bacalao negro que estaba bastante bien de precio y, en vez de refrigerarlo, lo mariné con *miso*.» Animal pescado en Alaska, tiene con el infausto restaurante en llamas una espontánea relación.

Independiente al fin, en 1987 abrió con Yoko un

establecimiento con el apellido, Matsuhisa («Sushi bar Matsuhisa, japanese gourmet sea food», decía el cartel), aunque lo que le ha dado fama es el nombre. Gracias al director Roland Joffé, Robert de Niro se convirtió en cliente. Nobu no fue capaz de reconocerlo en la primera visita, despiste que repitió con otros estrellones de Hollywood como Tom Cruise, lo que aumentó el deseo de los ilustres por hacerse con una reserva en aquel lugar de treinta y ocho asientos donde lo japonés era ácido y picante.

De Niro quiso asociarse con Nobu, pero él se negó por culpa del doloroso aprendizaje en Lima y Anchorage: «En Perú y en Alaska había tenido socios y, por primera vez, ahora era propietario al cien por cien. No estaba preparado».

Aceptó al cabo de cuatro años —qué paciencia, Robert de Niro—, se estrenaron 1994 en Nueva York y, un cuarto de siglo después —y con más socios: Meir Teper y Drew Nieporent—, el dinero sigue entrando en tráileres.

Pocos desencuentros entre Nobu y De Niro. Al actor no le gustan las ostras, prefiere el *sashimi* y el bacalao negro, «aunque lleva veinticinco años comiéndolo». Hartito debe de estar el hombre. No se atreve el cocinero a elegir la peor película del actor y aprecia *El irlandés* (vaya, por fin alguien que la ha terminado), *Taxi driver* y *Casino*, donde aparecía él mismo en el papel de jugador compulsivo. «¡Lo mejor es cuando salgo!», dice con una risa con muchos dientes, y muy blancos. Se le ha visto también en *Austin Powers* y *Memorias de una geisha*. Un chef versátil, y ecléctico en lo cinematográfico.

El cocinero viaja más que el atún, animal *trotamares*, y Barcelona es un breve destino antes de volver al avión sinfín. Desde este piso veintitrés, frente a la estación de Sants, la ciudad es como un juego de construcción.

Cabello muy corto y blanco, y esa sonrisa cortés y patentada. Junto a él, Hervé Courtot, con el que lleva un buen número de

años. La misión de este es garantizar el ADN nobusiano para que la clientela encuentre platos garantizados, la seguridad de que el taco de wagyu de Honolulu o Dubái será igual al de Barcelona: «Cuando alguien viene, espera probar los platos estrella». Lo fundamental es que en este Nobu habiten todos los Nobu.

Los camarones de roca en tempura con salsa picante —extraordinario plato— proceden del golfo de México y, ante la pregunta de si pueden ser sustituidos por gambas de proximidad, la respuesta es previsible: no.

Han visitado Mercabarna con la idea de ampliar la fauna marina y enriquecer platos nuevos. «Hay que entender el producto local y adaptarlo al Nobu *style*», promete Hervé con el misterioso sintagma.

Cuando Nobu comenzó, el sushi aún era un manejo de expertos bendecidos por cierta mística, y solo los muy ejercitados alcanzaban la excelencia. La vulgarización del género lo ha llevado a los supermercados y a las texturas pedregosas.

El *nigiri* es un símbolo de la liviandad.

Nobu mueve los dedos con la agilidad del cartomago: «Preparar sushi no es apretar, se coge… Hay que cogerlo como la mano de un bebé. Entre los trozos tiene que haber aire». Y toma el brazo del interlocutor para demostrar de qué modo hay que manejar la gramínea y el pescado. No atenaza la muñeca. Hay más suavidad que garra: «Es mucho más precisión que fuerza».

El sushi como educada forma de saludo, y despedida.

8
La voz, desde muy hondo, de Jordi Roca

El Celler de Can Roca (Girona)

A veces, el mejor plato del menú no está en la carta. Ni entre las sugerencias del día. A veces, el mejor plato del menú llega cuando todo ha acabado.

Soy comensal regular de El Celler de Can Roca desde mediados de los años noventa del siglo pasado, cuando la cocina de vanguardia que iba a cambiar el mundo (gastronómico) aún se estaba cociendo. En los años fundacionales, conseguir mesa en restaurantes de bandera era un procedimiento tan sencillo como levantar el teléfono. Recuerdo con una nostalgia —no curada del todo— los prodigios del primer Celler y aquellas paredes de estuco con siluetas de botellas esgrafiadas que, tantos años después, aún no he decidido si me gustaban o me desconcertaban. Era —entonces y ahora— un restaurante inimitable.

Afronto cada nueva visita al Celler —desde 2007 en otro espacio, alrededor de un triángulo de cristal cuyos vértices representan a los tres hermanos— con ilusión y cierto miedo a desilusionarme, algo que nunca ha pasado. La cantidad y calidad de los bocados son tan apabullantes que no sé diferenciar los años muy buenos de los excepcionales. Me sorprenden siempre los comentarios de clientes experimentados al estilo de «este año es más flojito que el anterior», sentencias con aires de superioridad que también escuchaba sobre El Bulli. Resulta imposible una valoración global cuando la minuta

contiene una ¡treintena! de pases, lo que obliga al estudio pormenorizado.

Lo que sí observo en los últimos tiempos es una aproximación aún más consciente a lo popular, seguramente porque jamás rompieron los tres hermanos el cordón umbilical —o las anillas de calamar— que los une a Can Roca, el restaurante de los padres. En los Roca siempre hay raíz. El riesgo al servir unos sesos, por ejemplo, es grande, porque esa clientela internacional que los frecuenta puede sentir terror ante platos de gastronomía zombi.

Dejo de lado lo viajero para enumerar lo local y singular: sonsos en tempura con sal negra, salsifí con caldo de tendones, horchata con hoja de higuera, encurtido de flores con salsa romesco de nueces, anguila ahumada con uva negra, cigala con salsa de sobrasada, pollo de payés con cresta. Alta cocina catalana, que es también alta cocina universal. Y la bebida, ¡ah, la bebida!: ¿en qué otro comedor sorbes una gota de jerez de ¡1805! que vio batallas y almirantes y emperadores, o un oporto Quinta do Noval de 1966, año de mi nacimiento?

Desde hace unas temporadas, se presentan en la sala piezas enteras de pescado, que los camareros desespinan y emplatan con una habilidad de otro tiempo. La escórpora rellena de algas es trabajada de esa manera y parece agradar al cliente la contemplación del animal entero, garante de que está lo que se paga. A esa terrible desconfianza hemos llegado.

Se ha omitido de forma deliberada los nombres de los hermanos mayores para dejar total protagonismo al pequeño, Jordi. Si su petricor (el olor de la tierra tras la lluvia) es una emoción a gotas, el haba de cacao es un bocado redondo, profundo y responsable, elaborado con la producción de la comunidad de arhuacos de la región de Santa Marta, en Colombia.

Superados los *petit fours*, es el momento de la charla y el café

con los hermanos. Como es sabido, Jordi padece una distonía que le impide hablar con normalidad. En octubre de 2018, publiqué un reportaje que dio visibilidad a ese mal tan minoritario como misterioso y que a él le agarrotó el cuello y las cuerdas vocales. Pregunto a Jordi sobre la evolución del trastorno, y su optimismo siempre parece el mejor remedio.

De repente, de algún lugar que no sé identificar, surge una voz. No es el susurro con el que se le relaciona de forma habitual, sino unas palabras que llegan de muy hondo y entre ahogos. Se esfuerza para comunicarse con una normalidad totalmente anómala. «Cuando hablo así, me lloran los ojos y me duele la cabeza.» Sufro al verle lagrimear y agradezco el esfuerzo. Algún día, cuentan los otros hermanos, se le oye hablar con naturalidad. Es un acto irreflexivo, de forma que cuando el cerebro recupera la conciencia de la situación, regresa el bloqueo.

Digo —con esa incomodidad de no saber qué decir— que recobrará la voz en el momento en el que su hija comience a hablar. Es un pensamiento mágico, sin fundamento, tontorrón. Jordi sonríe, se levanta y se despide, molido por el empeño.

Es la voz de un ahogado, que no pide socorro, sino que lo da.

9
Aurelio Morales, el cocinero que se tatúa estrellas

Cebo, hotel Urban (Madrid)

Aurelio Morales (Alcalá de Henares, 1982) se hizo tatuar una estrella en el brazo izquierdo, con una mezcla de deseo y profecía. Ha llevado a cabo la mayor parte de su carrera en restaurantes en esa órbita, la de los cuerpos celestes. Dos años tardó el Cebo, el establecimiento que dirige en el madrileño hotel Urban, en enganchar al anzuelo el reconocimiento, junto con la validación de otras publicaciones locales que lo asientan entre los primeros restaurantes de la capital y uno de los más difíciles en los que encontrar mesa.

De nuevo, con un compuesto de superstición y apetito, ha pedido que le tatúen la segunda. Va a por ella. ¿Y la tercera? «Sería muy atrevido.» Justifica esos sellos de color rojo con una frase ilusionante, y de una inaudita inocencia: «Nunca hay que perder de vista los sueños». Las ve brillar cada día en la muñeca. ¿Puede generar ansiedad el recordatorio o sirve de espuela?

La hechura de Aurelio, conocido por todos como Yeyo, es concluyente. Un hombre fuerte, no muy alto y promiscuamente tatuado: «Tengo entre treinta y cuarenta tatuajes». Desde el prejuicio se le podría confundir tanto con un especialista en trabajos en seco como con un portero de discoteca, guardaespaldas o forzudo. La elegancia de sus preparaciones sugiere otras labores. Solo desde la sensibilidad es posible la salvaje delicadeza de servir un embrión de gallina con espuma

de huevo y torreznos —¡que la clienta alemana vestida de Chanel no se dé cuenta de qué se lleva a la boca!— y los boquerones marinados, caldo de *garum*, helado de este pescado azul y la espina frita. Boqueronísimo.

Hay cocineros que no llenan la chaquetilla y otros, como Aurelio, que la desbordan. En la luz tenue de la sala del Cebo, durante el servicio nocturno de un viernes, los clientes impresionables no ven esa cartografía íntima en la que ha convertido su cuerpo, aunque se escapan algunas ramificaciones.

La cabeza y la trompa del dios Ganesha cubren la mano derecha y sobre los nudillos de la izquierda se lee en mayúscula a modo de grito: RESILIENCIA, en alusión a su capacidad de adaptación frente a lo adverso. «Son muchos golpes. El fallecimiento de mi padre, la ruina, el cierre de un negocio... Pero hay que levantarse y mirar al frente.» Se apoya, muchas veces, en Patricia, su pareja: «Es la mejor».

El chef se mueve entre la barra de la entrada, donde se elabora o monta a la vista, y la discreción de la cocina, una ráfaga blanca en el comedor. Solo dan de cenar a veinticuatro clientes, en mesas suficientemente espaciadas para que cada uno se concentre en lo suyo y sus placeres.

Bodega acristalada de la que el sumiller Jacinto Domenech saca vinos luminosos como el champán rosado Perrier-Jouët, el rioja Gregorio Martínez selección blanco o el canario Los Tabaqueros, de Llanos Negros.

Llegan entonces el pan de churros para situar al forastero, el buñuelo de *calçot* y emulsión de romesco con erizo que recuerda los doce años que Aurelio cocinó en Cataluña, la mayor parte en el Miramar de Paco Pérez, donde fue jefe de cocina; luego, el puerro fermentado y la huevas de mújol en semisalazón —*kimchissoise*, la llaman—, los guisantes del Maresme con *espardenyes*; el canetón engrasado y madurado en

su jugo —y *gulash*— y una cresta suflé de gallo y la *royal* de cochinillo con la piel formando una C. C del Cebo. Se suceden sin pausa los quince pases, una velocidad que agradecen los estómagos siempre temerosos de los servicios atascados.

Aurelio y el Cebo, y esa ansiedad innata del cazador, se emboscan en el centro de Madrid, a tiro —es una frase sin violencia, señor agente, una figura retórica— del Congreso de los Diputados, en ese singular hotel Urban, con un museo dedicado a piezas de Papúa Nueva Guinea, la figura de un Bodhisattva de la dinastía Qing en la vitrina de la habitación 235, unos huevos Benedict con beicon en el desayuno y el Glass Mar, el restaurante que dirige el cocinero Ángel León desde la distancia de El Puerto de Santa María y donde gotean las botellas del amontillado Yodo e implosiona la ventresca de atún a la sal cubierta con tomate.

Aurelio sufre porque al día siguiente —sábado por la mañana — querrá saber detalles sobre la cena, sobre si fue satisfactoria, y sí, resultó altamente placentera. Cierta congoja, probablemente de serie, lo atrapa: «Padezco porque intento ser mejor. Por profesionalidad, me interesan las sensaciones, las reacciones, aprender». Necesita demostrar algo y es que, ahora que tantos hipócritas se desligan de la cocina de vanguardia como si causara ronchas, él sigue fiel al Miramar y a El Bulli y al legado tecnoemocional: «Defiendo la vanguardia, la cocina moderna, como quieran llamar a ese movimiento. En estos momentos se la ataca más que se la protege. No está de moda. La moda es el cocido».

En la adolescencia, Yeyo quiso ser tatuador: «Me gustaba la pinta que tenían, lo rebelde». No le dejaron en casa, tal vez por aquel abuelo legionario en cuyo cuerpo era imposible encajar una imagen más. Para resarcirse, se ha comprado una máquina y se autotatúa. Ensayó con piel de cerdo y se atreve ya con la propia.

En 1999, y después de pasar por escuelas de Alcalá de Henares y Guadalajara, hizo prácticas en el Miramar, en Llançà, donde el Mediterráneo es un norte. Era verano y perdió quince kilos en aquel rito de iniciación, que terminó en septiembre con una cena conmovedora en El Bulli: «Fue algo trascendental». Su perro, que murió, se llamaba Bulli. Tiene entintada la huella. Y aún más: también el símbolo de aquel restaurante —un bulldog francés— y el perfil costero de Roses, cala Montjoi, Llançà y Cadaqués en el brazo izquierdo. Y, como guía, los 1846 platos que salieron de El Bulli y el año del cierre, 2011.

Trotó durante un tiempo por Madrid, Holanda y Cataluña, y en 2008, con veintiséis años, cuando la crisis sacaba dientes de lobo, abrió La Almadraba, en su ciudad natal: «Me arruiné. Sí, me arruiné: he acabado de pagarlo hará dos o tres meses. Dejé la profesión y empecé a estudiar para policía, quería ser funcionario, GEO, encontrar algo seguro. Además, mi padre había fallecido...».

La desorientación, el hastío, el fiasco. ¿Contra el derrotismo? RESILIENCIA, como se lee en la izquierda de este hombre zurdo. Se reenganchó a la cocina de una forma sencilla: volviendo a sentirse completo y vivo durante un servicio. «Si te gusta, te hipotecas para toda la vida.»

A los treinta y dos años, y después de largo tiempo con Paco Pérez —«es como mi segundo padre»—, se instaló de forma permanente en Madrid, primero en el restaurante Ramses, tumba de faraones *gastro*, y después en el Cebo, donde atrae a los clientes con ricos señuelos: «Tenía que volver y ayudar a mi madre. Yo no tengo nada, no tengo dinero. Ni mi familia lo tiene».

Pequeño diario en la epidermis. Frases de *El Principito*. HUGO (con la letra trémula de un niño, su sobrino). Papá. Mamá. Diamante (el éxito). Un gorrión (la libertad). ¡¡OÍDO!!

Invencibles. Un sol en el pecho. Una gárgola (el primero, se lo hicieron cuando cumplió los dieciocho). Y dos estrellas. «Con diecisiete años quería ser el mejor cocinero del mundo. Hoy me gustaría serlo, pero no lo voy a ser. Quiero tres estrellas, pero no moriré dentro de una cocina.»

En el móvil, las líneas de su biografía futura, lo próximo que se tatuará. Ha escrito: «Coordenadas del Cebo. Imagen de Peter Pan en negro. Haz que suceda. Cebo. Diatomeas. *Memento mori*. Lo que hacemos en vida tiene su eco en la eternidad. *I have a dream*. Búho cuello. La toalla se tira dos segundos después de morir. Ilusión. Agradecimiento. Espiritualidad. Sacrificio».

Pero, por encima de cualquier ideograma, la potencia del puño y las mayúsculas sobre cumbres y valles, a modo de proclama, bando, síntesis: RESILIENCIA.

Ser flexible y adaptarse. Caer y levantarse.

No rendirse. Nunca.

10
José Andrés, sentado en el borde del abismo

Mercado Little Spain (Nueva York) y casa de José Andrés (Washington)

La mejor manera de llegar a Manhattan, según el cocinero José Andrés, es en helicóptero. Porque José no puede perder el tiempo, y aún no domina las técnicas del teletransporte. Cinco minutos desde el aeropuerto JFK, dicen, y te plantas en el nuevo barrio de la isla —pues sí, quedaba espacio por construir—: Hudson Yards, donde se ubican los tres mil doscientos metros del Mercado Little Spain, que José, junto con los hermanos Ferran y Albert Adrià, quiere convertir en la referencia internacional de la cocina española.

Los callos —ah, la salsa— están muy buenos y con la sensual malicia del picante. Y la coca y el pincho moruno y el sándwich de sobrasada y las gambas al ajillo y la empanada y el tocinillo de cielo. Lo que hay que ver: callos en Manhattan. La civilización se llama callos y helicópteros.

José Ramón Andrés Puerta, hijo de Mariano y Marisa, esposo de Patricia Fernández de la Cruz, padre de Carlota, Inés y Lucía, ha cumplido cincuenta años y se le ve tan arrebatado como a los cuarenta. Para él, hacerse mayor no es un bálsamo, sino la sensación de que la mecha sigue encendida, pero que se consume rápido y cada vez es más corta: «No estoy perdido. Sé lo que quiero: hacer más cosas, pero no llego. Lo peor es cuando ya no eres capaz de seguirte». Ni de seguirle. Imposible saber con seguridad qué es lo último de lo último, si inaugura

un nuevo restaurante de su Think Food Group (son ya una treintena) o se desplaza con World Central Kitchen a un país borrado por huracanes o terremotos y que necesita la urgencia de la cazuela. La olla como bote salvavidas.

No hay que contradecir a José, así que, si hay que llegar a Manhattan en helicóptero, se llega. El viaje dura más: unos diez minutos. La majestuosa floración setera de los rascacielos va haciéndose mayor y, aunque el día es fangoso, el espectáculo apabulla. En la cabina de pasajeros, dos jovenzuelos, habituales de estos desplazamientos y de las maletas buenas de piel.

En un santiamén, el Mercado, cuya decoración y arquitectura corresponden a Juli Capella, y la inspiración, a La Boqueria. Desde que regresó de Mozambique, José tiene una tos percutora. Abrigado y con gorra, solo la salsa de los callos le devolverá el sosiego. Al cruzar el Mercado, los clientes lo saludan, se fotografían con él: es otra salsa, pegajosa pero ineludible, y así será los próximos días, con decenas de personas que se le acercan, que le dan las gracias. ¡Las gracias! Porque en Estados Unidos la dimensión pública de este gran hombre solo cabe en una talla XXXL.

Una señora mayor con bastón se aproxima: «Soy valenciana. Llevo en Nueva York desde 1959 y es la primera vez que como una paella de verdad». Detrás, la leña es un activador de la memoria. José, también conocido por sus más viejos amigos como JR o Jota, consigue cosas raras: la Copa de la Liga, la que ha ganado el Barça de sus amores y cabreos, estará expuesta durante unos días. En el recorrido lo siguen Rubén García y Nicolás López, dos cocineros capitales en la organización: prueba, da indicaciones. Está satisfecho. No está satisfecho. ¿Conformarse? Nunca.

Por la noche hay un acto importante: Bill Clinton le dará el premio Global Citizen de The Clinton Foundation. La cita es en la Biblioteca Pública de Nueva York, un edificio cuya

magnificencia sirve para medir la importancia del galardón. Los Clinton, Bill, Hillary y Chelsea, embarazada, se fotografían con amigos y donantes: se trata también de recaudar dinero para la fundación, y las sonrisas y los apretones de mano sellan alianzas y reencuentros. En Estados Unidos, un presidente es siempre un presidente y el cabello blanco de Clinton sigue siendo una cumbre en torno a la cual se acumulan los escaladores.

José saluda a unos y otros; este es su mundo en cuanto que ayuda a World Central Kitchen. Los reconocimientos sirven a una causa mayor: que nadie olvide el poder de la comida. «Necesitamos criticar menos y participar más. En el planeta existe riqueza para alimentar a todos, y hay hambre. La comida es poderosa: lo toca todo. Es creadora de empleo, construye la imagen de un pueblo, es salud...».

Lleva décadas en el activismo, que en su caso no es ese animalillo de piel suave que algunos cocineros guardan en el armario y sacan a pasear entre *flashes*, sino que hay barro, dolor, inmundicia.

Dos días después, en su casa de Washington, Patricia, a la que llaman Tichi, recordará cómo la tragedia de Puerto Rico, aquel huracán llamado María que en septiembre de 2017 hizo que volara la isla entera, le dio un profundo meneo: «Durante meses, cada vez que encontraba a un puertorriqueño y este le decía que, por ejemplo, le había dado de comer a su abuela, que José había sido la primera persona en llamar a su puerta, acababan los dos llorando. Creo que aún no lo ha superado». World Central Kitchen sirvió 3,6 millones de comidas, y es una cifra que aparecerá en muchos momentos a lo largo de cinco días.

En los corrillos de la Biblioteca Pública, algunos selectos invitados le sugieren que se presente a senador. No es la primera vez, y no será la última. La oferta no va con él. «Sería

una noticia bonita: inmigrante español, cocinero... Pero no. Puedo conseguir más desde fuera. Tengo tres *honoris causa* y no estoy graduado por ninguna universidad. ¡A mí me gusta la calle!» Tichi está de acuerdo: «Es demasiado libre. Trabaja mejor si no está encorsetado». Libre es una palabra que le agrada, y la cumple. El regreso a su casa está previsto para la mañana del sábado, pero tal vez tome un tren la noche del viernes. O no. Ya se verá. «Quiero vivir una vida libre, una vida liberada. Bajo del avión, siguiente reunión. Ahora, ¿qué hay que hacer? Pum. La vida me ha funcionado bastante bien así.»

Seguirlo de un jueves a un lunes agota: tiene muchos quehaceres e improvisa más que Miles Davies con la trompeta. Observarlo es desesperarse. Mira el móvil, consulta el ordenador, responde mensajes, hace llamadas, recibe llamadas, atiende las noticias, está informadísimo de la política, en ciertos momentos se ausenta sin irse, concentrado en lo suyo. A menudo está sin estar. Y habla, le encanta comunicarse. A la salida de la velada con los Clinton, mientras el uber aguarda y ya es tarde y la ciudad se ha plegado sobre sí misma, departe con unos y con otros sin decidirse a la retirada. En Washington ya no conduce: un día perdió el coche. Sabe cuándo y dónde comienza el día, pero no cuándo ni dónde acabará.

JR es un montón de planos superpuestos, mucho José y mucho Ramón, y mucho Andrés. Se come la vida a dentelladas de tiburón: «Me quedan veinticinco o treinta años de vida. ¿Cuántas comidas, cuántas recetas por aprender, por crear? ¿A cuánta gente puedo ayudar con la ONG?».

También desborda en su vivienda de Washington. Prepara desayunos que son la bomba (por contundencia, pero también por sabor y atrevimiento), como unos callos memorables —¡otros callos!— con tortilla, y una yema extra. O esa piña con ron que se saca de la manga y que, a oscuras, en una eficaz presentación, titila entre azules.

En la intimidad doméstica, guisa con la misma voracidad con la que afronta el resto de actividades, y deja tras de sí las consecuencias del remolino. Ha salido descalzo a la hierba mojada, y hace un frío inesperado en esta primavera incómoda, y ha recogido unos espárragos verdes. ¿Por qué no se ha puesto zapatillas? No hay respuesta. Vive sin miedos ni aprensiones.

Es la empresa con dos mil trescientos trabajadores, es la ONG, son otras ONG con las que colabora como DC Central Kitchen (el lunes por la mañana grabará allí un vídeo promocional con Richard On, guitarrista del grupo O.A.R.), son los libros (*Verduras sin límites*, por ejemplo, con Matt Goulding), son las entrevistas en teles y radios (en Nueva York, tres en un día), son las cientos y cientos de solicitudes para hacer cosas (¡alto!, reunión exprés con Alex Poots, director artístico de The Shed, el radiante centro creativo multidisciplinar de Houston Yards, para ver si es posible impulsar una ¡ópera gastronómica!). Hacer cosas. Eh, José, hagamos esto. Eh, José, hagamos lo otro. «El número de cosas a las que digo no son inmensas. En mi vocabulario existe la palabra no. Podría vivir otra vida, bucear, jugar al golf... Pero es que estoy ocupado. World Central Kitchen es una realidad de la que no me puedo escapar. A mí me llena.»

La dedicación tiene premio, y se llama Nobel: estuvo nominado. «¡Hay mucha, muchísima gente que se lo merece! La noticia fue buena para la cocina, para la alimentación. La nominación fue como si nos lo hubieran dado.»

En el viaje en tren de Nueva York a Washington, definitivamente anticipado (en algún momento buscó un helicóptero: por suerte no lo encontró), mientras la tormenta lame los vagones, prepara con su asistente Satchel Kaplan-Allen, su hombre para todo, la conferencia que dará la semana siguiente a los graduados en Ciencias Políticas de Georgetown. Al terminar el repaso, y hacer cambios, un rato de pantalla:

noticias, debates políticos... El único momento en el que no hará zapeo —porque la existencia de José es un gran y permanente zapeo por un millón de actividades— será la noche del domingo con el penúltimo capítulo de *Juego de tronos*.

El fin de semana será para la familia. Con Tichi —entre otros muchos elogios, señala su sabiduría y cómo lo conecta con la sangre, la heredada y la adquirida: «Hizo mejor la relación con mis padres y es el vínculo con mis amigos»— y dos de sus hijas, Inés y Lucía, asistirá a la apertura de la terraza cubierta del Fish, restaurante de su propiedad especializado en seres marinos, donde prepararán al vapor cientos de cangrejos adobados a los que los invitados atacarán con mazas, guantes y baberos.

José come poco, tal vez porque una de sus obligaciones es probar de un modo profesional, es decir, analítico e infiel, y porque la tentación va en contra de lo que le conviene al cuerpo. Corrige los desaciertos de una forma contundente en cada uno de los establecimientos. Yo como todo lo que no come él, y después de las veinticuatro tapas del Mercado y los espectaculares desayunos caseros, llegarán, el mismo sábado, las frituras del Fish (la ostra con lechuga, el pastel de cangrejo con *remoulade* y ¡las fresas peladas!) y la sucesión de extraordinarios bocados del Minibar, con dos estrellas Michelin (el chicharrón de soja con guacamole, la delicadísima coca de cebolla, la anguila con salmorejo, el homenaje a las *fabes*); y, el lunes, los picoteos andarines —porque todos los restaurantes están cerca de las oficinas de Think Food Group— del China Chilcano (la finura de la pasta del *dim sum*), el Oyamel (qué buena masa de tortilla) y el Jaleo (vivan la ensaladilla rusa, las puntillitas con pochas y el flan). En el Minibar se apoya en Rubén Mosquero y Jorge Hernández, y en Jaleo, que fue el primero de sus negocios, hace ya veintiséis años, en Ramon Martínez.

En algún momento del viaje, aparece el nombre de Donald Trump. En la circunvalación desde su casa al Fish, ha señalado a lo lejos el hotel de la discordia, donde, tras unas declaraciones del republicano contra los inmigrantes mexicanos, el cocinero se negó a abrir un restaurante allí. Aquello acabó en los tribunales con demandas y contrademandas. Sin embargo, el ganador fue el chef: con su carácter y principios, la alianza habría sido insostenible. «Trump ha conseguido vender una imagen de alguien que se preocupa por la gente, aunque tal vez sea el que menos se ha preocupado. Nunca se ha posicionado en temas que parecía que América había dejado en el pasado. Tiene familia que es judía y ha llegado a hacer tuits o retuits que se podrían describir como antisemitas. Ha apoyado, de palabra o presencia, tuits o retuits de personas que son supremacistas blancas. Ha reído cuando alguien ha dicho en un discurso: "A los inmigrantes hay que dispararles". Ha activado los pensamientos más oscuros del pueblo americano.» Quiero saber si, por su acción critica, José ha sido amenazado: «Ha habido cositas. No he hablado mucho de ello. Digamos que ha habido llamadas...».

El sábado llovió con una frustrante tenacidad, una situación tediosa y decepcionante que se repite el domingo. El tiempo desaconseja actividades al aire libre, si bien José —por la razón inversa— decide presentarse en el mercado dominical de Bethesda, donde graba un vídeo para motivar a los ciudadanos a levantarse del sofá: «Es un acto de responsabilidad social. Esta gente ha hecho dos horas de carretera desde sus granjas para acercarnos la comida. Y cada vez tiene que instalarse más lejos de las ciudades porque los alquileres son más caros. Las ciudades deberían construirse alrededor de las granjas». Lo llama la «mentira de la proximidad», a la que añade la «mentira de la cocina», concepto que incluye la solidaridad mediática, la que solo aparece cuando hay focos, y los malos sueldos de

cocineros y camareros: «Hay que pagar salarios justos. ¿Es necesario un becario que ponga una hojita?».

Carga cajas de pimientos y tomates y fresas, y bolsas con setas y espárragos verdes, como si él tuviera que quedarse con la producción; después, en una tienda próxima, compra caldos y *confit* de pato y morcilla achorizada, y todo eso acabará en una cazuela con arroz, horas más tarde, a un centenar de kilómetros de distancia en Virginia, en la bodega de unos amigos, RdV, con un cabernet sauvignon de vicio.

El camino es sinuoso y verde, y ya en zona de vinos, se embriaga José con el tiempo enredado en las vides. El tiempo. El no tiempo. De repente, se ve aquí, aislado de la multitud, y sabe que eso es imposible, un deseo inútil: «Tengo planes para mejorar el tiempo familiar. Los dos últimos años han sido los peores: cuando he pasado menos tiempo en casa, cuando menos tiempo libre he tenido. A veces, para conseguir lo que quieres, hay que dar ese empujón final. Haber sacado el Jaleo Disney y el Mercado el mismo año, y con la ONG estar en Indonesia, Colombia, Venezuela, Mozambique... No me puedo quejar. Llevo una vida de privilegiado, pero he estado llegando al extremo del abismo: "Ten cuidado, que te caes". Soy consciente de ello».

Estos son los primeros cincuenta años de José Andrés.

Los siguientes comenzarán a escribirse tras estas líneas.

CODA COVID: LOS PRIMEROS DÍAS DE LA PLAGA

«Nunca he perdido tanto dinero y nunca he trabajado tanto.» Es lo primero que dice José Andrés al teléfono desde Washington. No es un lamento: sencillamente, un modo de comenzar la charla sin edulcorantes, con la crudeza que merece la situación. Durante la charla, el cocinero manifiesta su voluntad de volar a

España de inmediato: «He pedido el permiso». Su ONG, World Central Kitchen, actúa ya en Madrid, Valencia y Barcelona, en concreto, desde Terrassa, con el chef Carles Tejedor al frente. Otros colectivos como Health Warriors, Food for Good BCN, Gastrofira, Comer Contigo o Food 4 Heroes han prendido el fuego para auxiliar a necesitados.

World Central Kitchen nació en 2010 con el cometido de actuar en las emergencias, como huracanes o terremotos. Una epidemia es otra cosa: «Va de menos a más, va aumentando. No hay nada destrozado, no es una guerra. Estamos ante una crisis humanitaria de proporciones bíblicas».

Más tarde, desde Terrassa y tras haber mandado mil seiscientas comidas a un casal y un servicio de atención a inmigrantes y refugiados en Barcelona por encargo del Banc dels Aliments, Tejedor dirá algo parecido: «Al estar prohibida la movilidad, es muy complicado lo de los voluntarios. Mucha gente quiere colaborar, pero hay que ver cómo. Problemas con el producto, con el empaquetado, con el etiquetado…». A partir del lunes dispondrá de bandejas con capacidad para un «plato único o combinado que pueda cubrir las necesidades», lo que permitirá alcanzar las dos mil comidas diarias. Por ejemplo, «arroz a la cubana y pechuga, pasta a la carbonara y solomillo de cerdo, quinoa y cordero, paella y pescadilla». Carles usa recursos e instalaciones del catering Valors Food y tiene en mente encender otra llama en Barcelona.

«En Estados Unidos, estamos dando unas ciento veinte mil comidas al día en unas veinticinco ciudades», hace recuento José Andrés, y otras treinta mil en zonas en las que trabajaban antes del azote vírico, como Bahamas, Venezuela o Colombia. Aunque está a punto para redoblar esfuerzos: «En dos o tres meses podríamos estar en doscientas cincuenta mil comidas al día. En dos o tres años, hemos repartido unos catorce millones». Las cifras son una medida de la necesidad. Y sin

aportaciones públicas: el dinero sale de recursos propios o de donaciones privadas. Cuenta con la complicidad y el compromiso de gente como Leonardo DiCaprio o Laurene Powell, empresaria y viuda de Steve Jobs. Espera José que el Gobierno federal ayude, en algún momento, con los gastos. «Pero nosotros somos prácticos y no podemos esperar a que lleguen esos fondos. Esto costará mucho dinero. Veremos cómo se paga.»

Andrés se pregunta por qué no se actuó antes: «Nosotros empezamos hace dos meses, en Yokohama, en Japón». Asistieron al pasaje de un crucero. Después atendieron también a los viajeros de otro barco, este en Oakland, California. «Seguía el corona desde Wuhan y mi cabeza ya llevaba dando vueltas a eso.» Cuando empezó en Washington habían comprado «miles de mascarillas», que entregaron a los hospitales. «Es un poco raro que los cocineros llevemos mascarillas a los hospitales.» Habla de una ONU fallida y reclama auténticos dirigentes: «El liderazgo y la acción rápida son más importantes que un buen discurso».

Celebra que haya organizaciones con cocineros dispuestos a enfundarse guantes y mascarillas, pero la dispersión podría tener un efecto estéril: «Hay que organizarse bien, hay que tener lógica, hay que centralizar las donaciones para que no se pierdan». No se trata solo de la buena voluntad, sino de la eficacia.

Acude a los símiles militares, corrientes en estos días de trinchera: «La batalla cuerpo a cuerpo es en los hospitales, pero la guerrilla es en cada barrio, en cada calle, en cada edificio». Y resume su quehacer con el evangelio, menos arrollador que la plaga bíblica del comienzo: «Dar de comer al hambriento y dar de beber al sediento. Es lo que hacemos los cocineros. Es fácil de entender, ¿no?».

11
Una (embarazosa) comida con Anthony Bourdain

Florentina (restaurante cerrado; Barcelona)

Este no es un retrato hagiográfico de Anthony Bourdain. Solo es el relato de una comida que compartí con él, de la que recuerdo unas cosas determinadas y sobre la que nunca había escrito. Sé que fue incómoda y un privilegio, y que lo primero ha perdurado en el tiempo.

Su suicidio me sobrecogió porque lo percibía como un vitalista, aunque no tengo argumentos para sostener la afirmación. Otros cocineros decidieron acabar de forma violenta, como Homaro Cantu, que se ahorcó en la cervecería que estaba a punto de abrir en Chicago. Bernard Loiseau y Benoît Violier eligieron escopetas. «¿Por qué se suicidan los chefs?» podría ser el título de una novela policiaca, género afilado que Bourdain también manejó. La respuesta a la complejísima y dolorosa pregunta no es el objeto de este sencillo texto. Se suicidan los cocineros, los cirujanos, los obreros, los periodistas, ellos y ellas. Se suicidan porque vivir es difícil.

Queda tan lejos el año 2002 que no sé situar el mes del encuentro. Debía de hacer frío, porque Bourdain vestía una chaqueta de piel. Negra o marrón. Alto, desgarbado, flaco, la cara tallada con instrumentos de carpintero, el pelo gris camino de un blanco romano y senatorial. En un péplum podría haber sido el que llevaba de farra a César por los lupanares de Roma. Tenía cuarenta y seis años y fama mundial tras la publicación

en el año 2000 de *Confesiones de un chef*, donde explicaba que lo más negro de las cocinas no era el culo quemado de las cazuelas. Aquel tipo me intimidaba. Sabía que los chefs no eran Bambi, pero pensaba en Bourdain como en el cazador que mató a la madre.

La comida la organizó Anik Lapointe, entonces editora de RBA, el grupo editorial que ha publicado en España la mayoría de los libros de Bourdain. El lugar de la cita fue el restaurante Florentina, ya desaparecido. Ocupamos una mesa discreta entre dos muebles. Bourdain se debió de preguntar por qué demonios lo habían llevado a comer con un extraño. El motivo de la visita a Barcelona era convencer a Ferran Adrià de que participara en un documental. Después de la comida iría al Taller para encontrarse con él. Quería saber cosas sobre Ferran y El Bulli. Durante hora u hora y media intenté explicar por qué en cala Montjoi había renacido la cocina. Fue angustioso con mi inglés de lavaplatos. Anik hizo de traductora y gracias a sus esfuerzos pude articular un discurso, que entonces me pareció poco convincente y aún menos aclaratorio. Tiempo después supe que resultó útil. Supongo que conversamos de más cosas y yo quise saber sobre su trabajo. Con honestidad, lo he olvidado.

Salí frustrado del encuentro porque no vi al personaje locuaz, peligroso, descarado y seductor. Tal vez fue el *jet lag*, tal vez fue mi desarbolado manejo del inglés, tal vez que compartía tiempo con alguien que le importaba un bledo. Ambos coincidimos en que la ventresca de atún estaba muy buena. Una de las mejores que he comido.

Fue al Taller, ciertamente. Se arrodilló con comicidad ante Ferran para pedirle perdón. En *Confesiones de un chef*, Bourdain había transcrito una conversación con el cocinero Scott Bryan:

—¿Conoces a ese tarambana malaúva? —insistí, hablando del

restaurante del momento, El Bulli, de Ferran Adrià, en España.

—Ese tarambana malaúva es un fiasco. —Me dedicó [Scott Bryan] una sonrisa de complicidad—. Comí allí, tío. Y es… es un valor si de escandalizar se trata. ¡Comí un sorbete de agua de mar!

Fue toda la maledicencia que conseguí sonsacarle.

El documental se tituló *Decoding Ferran Adria* (2004). En el libro *Malos tragos* (2006) cuenta la epifanía en Montjoi. Regresó Bourdain más veces, fue amigo de Albert y Ferran, rodaron juntos otros episodios para la televisión.

En abril de 2011, tras otra estancia en la cala, escribió en Tumblr la nota «Where the roads end»: «Le debemos todo a la voluntad de Ferran de llevar a su casa a una víbora como yo, a pesar de la hostilidad anterior a la idea de lo que estaba haciendo».

A lo mejor la embarazosa comida en el Florentina sí tuvo un sentido y provecho.

12
Fernando Sáenz y Angelines González: helado de plátano, helado de limón

Heladería DellaSera (Logroño)

Para Fernando Sáenz (1971), la infancia es un helado de plátano. Aquellas montañas amarillas con gusto a fruta pocha. Es un empalago que preserva en la memoria, y en ese recinto privado se quedará: no lo fabrica en el obrador navarro Grate, en Viana, a unos diez minutos de Logroño, donde conserva la heladería DellaSera. Su mujer y socia, Angelines González (1972), prefería, en la infancia ácida, el helado de limón: «Para saber si un sitio es bueno, hay que pedir el de limón. Creo que sirve como medida».

De las manos de esta pareja salen los mejores helados de España, cuya principal característica son los sabores nítidos —está lo que dicen que está— sin las muletas ni las máscaras de los aditivos.

«Mi fresa de Huelva no tiene ese color bestia que se le atribuye porque solo lleva fresa.» Azúcares, leche en polvo, leche —«neutra; la fresca de granja la usé y sabe demasiado... a leche y mantequilla»—, agua y el ingrediente protagonista.

¿Para qué afeites y disimulos? Cualquiera que vaya al congelador de un supermercado y saque una tarrina puede sufrir un cortocircuito cerebral con la lista de indeseados añadidos. «Entiendo el helado como alimento. Y eso te compromete», expresa con firmeza. Fernando suele tener riñas por expresarse con firmeza.

La visita al Grate, a las afueras de Viana, sucede uno de esos días de julio en los que la mañana se derrite. Por la tarde, de camino a Ezcaray para cenar en El Portal de Echaurren, donde el chef Francis Paniego practica una cocina de interiores, el cielo se abrirá con dolor y dejará caer granizo. Los humanos han vuelto loco al tiempo.

El obrador ocupa el lugar de una vieja carpintería en la que construían futbolines y billares. El espíritu recreativo sigue, pero aplicado a materiales frágiles. Tienen plantadas doscientas veintidós cepas de graciano, que saquean los estorninos. «No tratamos las viñas con nada. Crecen solas. Agua del pozo y agua de lluvia. Por eso los estorninos se comen las uvas. Solo nos dejaron hacer vino en 2012», rememora Fernando. El mismo espíritu despojado que traslada a sus elaboraciones.

Todo aquí sucede con esa relajada tensión que es necesaria para obrar de forma rigurosa. Cultivan un huerto de aromáticas: menta, orégano, melisa, tomillo limonero, albahaca, sustancias que forman parte del proyecto.

De un esqueje de la higuera de treinta y cinco años plantaron hace una década la segunda. De estos árboles provienen los frutos con los que Fernando lleva a cabo una de sus creaciones más célebres: Sombra de higuera.

Al probarla, la sorpresa: ¿a qué sabe? Lo obvio: a higo; «es una maceración de los brotes tiernos de la hoja de la higuera». Pero no solo: a higo recién cogido y comido bajo la higuera una tarde de septiembre. Es un plus difícil de comprender por quien nunca lo haya hecho.

En la finca hay también una parrilla donde Fernando asa chuletitas con sarmientos. Le relaja cocinar; fue cocinero en el negocio familiar, La Taberna del tío Jorge, ya cerrada. Un ser de fuego pugna por salir del hombre de las nieves.

En el interior de la casa se encuentra la gigantesca «caja fuerte», donde las joyas heladas se conservan a –21 °C. Estar

metido un rato en el congelador es recordar al mamut siberiano, pero sin pelo. El viticultor y enólogo Abel Mendoza les acaba de traer «uva tempranillo vendimiada en verde». Trabajará con esa acidez los próximos días.

En las neveras guarda las frutas, reducidas a pulpa congelada y en bolsas fechadas. El limón, que compran en Murcia, o ese melón que contiene el sol del estío. «No me importa que la fruta sea bonita. Solo me interesa el sabor. Nosotros las destrozamos. Creamos una nueva textura, una nueva estructura.» Infusiones, reducciones, maceraciones: con eso concentra los ingredientes.

Después de decidir las fórmulas magistrales —ayudado por un Excel en busca del equilibrio que dan las matemáticas—, las mezclas pasan por la mantecadora: «Dicen que el mejor helado es el que sale de la mantecadora. No estoy de acuerdo». Vaya. «Me parece escaso de sabor. Con dos o tres días, el sabor aumenta.»

Un concepto nuevo: el del helado reposado como los guisos. ¿Puede ese cambio nimio hacer repensar la heladería? ¿Serán los helados tranquilos los que brillarán en el futuro?

En una mesa de acero, algunas muestras inverosímiles. Cremas heladas, sorbetes, texturas, aliños. De leche de tigre, de cerveza negra y chocolate blanco, de fresa y *wasabi*, de mostaza, de piquillo, de peras verdes con tomillo limonero (sabe a vino, a las notas de cata del viura), de té *matcha* con hierbabuena, de mantecado (manteca de cerdo ibérico, canela y azafrán), de crema ácida de sidra, de chipirones.

Son honradas, son sabrosas, son imaginativas: después de haber probado una treintena, al especialista gastronómico le resulta difícil corregir o sugerir mejoras (sí: más malicia en el aderezo de bravas). Elabora Fernando para la heladería DellaSera y para restaurantes. Muchos cocineros —unos cuantos, renombrados— le encargan complementos, o

principales. Otros le piden que dé clases a sus equipos, que oriente y solucione. Fernando camina sobre una línea nueva: los condimentos fríos para platos convencionales con los que retoma, de manera provisional, el oficio de chef.

De repente, la cabeza, el pensamiento, vuela. La forma de trabajo de Fernando es esa: ensimismarse. Angelines lo ve, a menudo, ausente, a lo mejor por la noche. No tienen hijos, trabajan juntos y solos, se organizan a su aire. Y, de madrugada, ya en casa, Fernando se queda abstraído. Su cabeza funciona como la mantecadora: va mezclando. Ese perfil silente y oscuro. Sueña, resuelve. Congela una idea. El primer cucurucho o soporte de un helado es la cabeza de Fernando.

Si le preguntan: ¿cuántos sabores distintos hay en el catálogo?, él responde que no hay catálogo, ni clasificación, ni papeles. Todo está en la cabeza batidora. Debe mejorar eso: apuntar, ordenar, archivar. Es el patrimonio. No puede permitir que se derrita. A la semana producen entre trescientas y cuatrocientas cubetas (cada una de cuatro litros). Podrían doblar el número. Fernando lo descarta. «Aquí no existe estrategia de negocio.» Porque le impediría ir a pasear un viernes cualquiera por la viña de su amigo Abel Mendoza y comprender mejor las uvas y La Rioja y el vuelo frutal de los estorninos. Quiere evitar una prisión de hielo.

El Grate no es solo un obrador. Desde este lugar bajo cero, el heladero combate esto: «La liga del helado en los restaurantes es la misma que la del vino, el jamón y el carro de los quesos. Necesita gente que los sepa tratar». O esto: «¿Por qué en todas partes los helados son los mismos: mascarpone, pistacho fosforito y pitufo? Si vas a Galicia o Andalucía, ¿no tendríamos que encontrar productos de la tierra?».

Se esfuerza por que La Rioja quepa en una tarrina: mazapán riojanito, crema de limón con aceite de Alfaro, helado de lías de vino blanco, chocobarrica. Qué punk: rompe viejas barricas,

macera las duelas (tablas de aquellas) y mezcla esa infusión con chocolate. Ingenio, y ensimismamiento.

Había sufrido acné *gastro*: con catorce años trajinaba por La Taberna del tío Jorge entre clase y clase. Prefería la sal a la geometría. «Quería saber cosas. Había una librería en Logroño llamada Paracuellos que tenía un cartel: "Revistas de todo el mundo". Allí pedía las publicaciones.»

Comenzó a «fantasear con helados» cuando compartía el fuego con la madre, que tenía cogido el punto a pescados y verduras. «Pensaba ya en helados de barrica.» Esa precocidad explica la tozudería y el andar sobre clavos.

Por entonces, su torrija, en la taberna, era prestigiosa: la recuerda Angelines con nostalgia. Se casaron en 2006. Ella era abogada y, sin pesar ni arrepentimiento, cambió el frío inhumano de los juzgados por la calidez del Grate, abierto en 2002 a la vez que la DellaSera.

Fernando se lanzó por la pista negra con una formación limitada, mucho estudio autodidacta, sentido crítico, visión y fe. Había recibido algunas clases del maestro Angelo Corvitto en el taller de Torroella de Montgrí. El primer encuentro con él fue en una feria, donde el italiano lo invitó a probar «el mejor helado del mundo». El gallito riojano alzó la cresta: «Cuando aprenda, seguro que lo hago mejor». He ahí un desafío.

El Grate ofrece sensualidad y bienestar, aunque en el fondo de las tarrinas hay percances y sinsabores, algunos, familiares, desagradables como revolcarse en ortigas. La mayoría de los que hacen dichosos a los demás cuentan historias tristes.

En este tramo de la conversación, Angelines se emociona y le dedica palabras con temperatura: «Siempre he visto el valor que tenía. Era un diamantito. Sabía de todo, era una enciclopedia. Todo ha sido un trabajo de superación, de levantar piedras, de encontrar soluciones». Y acaba con una frase insuperable: «Mil veces cruzaría el río». Después, Francis

Paniego dirá otra a esa altura.

Antes de salir para el restaurante de Francis, hay que pasar por la DellaSera, en una calle peatonal de Logroño. Esta gran heladería es la más pequeña del mundo. Un mostrador, y ya está. Otra tongada de maravillas bajo cero probadas a cucharadas. Los niños pegan la nariz en el cristal.

De camino a Ezcaray, Francis envía un mensaje con humor: «No traigáis granizado». En las cunetas hay hielos del tamaño de un huevo de codorniz. Entre cocinero y heladero existen complicidad y admiración, se ayudan, comparten conocimiento y una forma de resistencia y arrojo.

Francis dice del hombre de las nieves: «Es un agitador [organiza el encuentro profesional *Conversaciones heladas*], un personaje que ha venido a remover la estructura clásica de la heladería. Está poniendo patas arriba el sector. Sus formulaciones son matemática pura, y se acoplan y funden con la estructura del ingrediente para así sacarle el máximo partido. Conceptualmente su trabajo es brutal. Sentarse a la sombra de una higuera, ser capaz de atrapar esa sensación para que podamos comérnosla luego a chupetadas es increíble. O hacer helados inspirados en el mundo del vino. Su trabajo es tan tecnoemocional como el de cualquiera de los cocineros modernos de nuestro país. ¿Lo mejor de Fernando? Que lo tengo muy cerca. A nada que le tiras de la lengua, ya te da una idea. Es un torbellino, una mente privilegiada, uno de esos genios que se te aparecen muy pocas veces en la vida. Yo ya me he cruzado con dos». No es epitafio, sino pancarta.

El mundo de la casquería, oculto durante años, ha sido redescubierto o sacado a la luz por Francis. El tendón de cerdo que simula ser una navaja es una obra maestra para comer de un bocado. La coliflor con lechecillas de cordero y encurtidos cuenta un viaje al corazón de La Rioja. Los callos de piel de cerdo son justo lo contrario del enunciado: no exploran el

interior del animal, sino el exterior. Chefe, el hermano de Francis, descorcha botellas excepcionales, como el muy raro blanco rancio de Laureano Serres. Hubiera estado bien acabar el día con un helado de plátano.

Angelines recuerda —no hay papeles, no hay documentos, no hay catálogo— que sí hicieron una crema de plátano con canela para la DellaSera. Pero no era el amarillo estridente de la niñez, sino el color tranquilo y sin artificios de la edad adulta.

13
Las cincuenta razones de Dani García para dejar la alta cocina

Bibo y Dani García (restaurante cerrado; Marbella)

Menos de un mes bastó para hacer pública una de las situaciones más incómodas que ha vivido el reducido coto de la alta cocina: el 21 de noviembre de 2018, el cocinero malagueño Dani García (1975) fue encumbrado en Lisboa con la tercera estrella, y el 18 de diciembre del mismo año presentó la renuncia. Marbella conseguía un tres estrellas. Marbella perdía un tres estrellas. Se producía una situación inédita. ¿Quién antes había sido capaz de tal descaro?

La perplejidad y el debate colmaron las redes sociales, siempre con el laurel y la antorcha a punto, bien para ensalzar, bien para quemar. ¿Había sucedido algo grave en ese mes? ¿Alguna muerte, una repentina enfermedad, un episodio de pánico, una catástrofe natural, la destrucción del restaurante por fuego o agua? Nada de eso. La decisión de actuar de un modo radical la cargaba Dani desde hacía tiempo, pero fue en septiembre de 2018 cuando comenzó a darle forma. Para ello recurrió a uno de los publicistas más acreditados de España: Toni Segarra, autor de anuncios tan eficaces como sensuales y persistentes. «¿Te gusta conducir?» «Be water, my friend.»

Entonces, la existencia de un tres estrellas fugaz, de un tres estrellas *pop up*, de un tres estrellas de un-solo-año, ¿fue un spot? Dani lo niega: «No hubo marketing. Es que fue muy real». Pero había un producto, y el producto se llamaba Dani García.

La historia, cuenta el chef, empezó hace tres años: «Me reuní con Javi Gutiérrez —socio del Grupo Dani García— para hablar del futuro. El Bibo —uno de los negocios— había triunfado y tenía todas las posibilidades de expandirse... ¿Podría o no podría hacer lo que siempre había querido?». Un gran grupo de restaurantes con implantación mundial. Pero le faltaba la llave que pusiera a rodar el mecanismo. «Mi objetivo era tener la tercera estrella. Intuía que —ese 2018— tenía posibilidades. Habían pasado bastantes inspectores, de Francia, de fuera... Yo noto que le gusto a Michelin. Si tenía que crecer brutalmente por el mundo, antes de nada quería las tres estrellas. Con dos estrellas llevaba puesto el freno de mano.» ¿Y de no alcanzar el triestrellato? «Habría seguido. Con dos no estaría pasando esto.» Atención: habría seguido.

Si el meteorito podía impactar, había que prepararse. Solo estaban al corriente del empeño Javier y Laura (hermana del primero y también socia) y Raquel Macías (responsable de comunicación y marketing del Grupo Dani García). ¿Hacerlo o no hacerlo? «La duda no era hacerlo, sino cómo hacerlo. ¿Me la dan y al día siguiente lo digo? Necesitábamos ayuda.»

Una entrevista que la periodista Cristina Jolonch había hecho a Toni Segarra encendió el led. «El encuentro fue en septiembre en el Bibo Madrid —dos meses antes de la entrega de las estrellas—. Nosotros volvíamos de Nueva York. Le dije a Toni que era una intuición, sí, pero que estábamos en mejor posición que nunca. Tratamos el tema como si eso fuera a pasar al cien por cien.»

¿Recurrió a un publicista porque necesita un anuncio?, insisto. «No era un anuncio. Era darle lógica y contenido a una decisión vital para nosotros. Yo lo que quería era que la gente lo entendiera. Más que por publicista, recurrimos a Toni por su creatividad. Necesitaba ser hábil a la hora de transmitir esto. Vendíamos percepciones.» Vender.

Toni no estaba solo: lo acompañaban Jorge Martínez, Rafa Antón y Antonio Piñero, reconocidos creativos. Unidos de un modo amistoso —cada uno tiene su empresa—, han llevado a cabo actos guerrilleros para otros chefs.

Se sentaron y planificaron. Dani interrogaba: ¿decirlo al día siguiente? «No, es muy agresivo», consideraban. «¿A los veinte días, a los sesenta días? Les decía que necesitaba credibilidad. Quería que me ayudaran a que la gente entendiera por qué hacía eso, que es algo muy difícil de comprender.» Se acordó que sería antes de Navidad: «Lo más rápido posible. No quería que pareciera que era algo pensado *a posteriori*», ya una vez en el Club de las Tres Estrellas. Y de no tener éxito en Lisboa, ¿la estrategia se habría trasladado al año siguiente? «Sí. El escenario habría sido el mismo: que te la den y que lo hagas. Y explicarlo muy bien, porque es una decisión nada usual, polémica y antinatural.»

Tras el encuentro en Madrid hubo otras dos citas con los publicistas. ¿Qué le aconsejaron? Que cuando comunicara la decisión al equipo —el momento irrepetible, sin trampa ni ensayo—, hubiera cámaras para difundir la grabación por las redes sociales: «No me hacía mucha ilusión, lo confieso, en un momento tremendamente importante, sentarme con el equipo y grabarlos. Quería hacerlo de una forma privada. Son momentos íntimos en los que no hay cámaras, pero existe tanta carga emocional que te olvidas de ellas».

La cuestión es si usó a los empleados: «No. Para nada. Es la verdad más absoluta». Hubo aplausos y hubo pescozones por esa decisión: «He escuchado a gente decir que lloraba falsamente». A veces, a Dani se le saltan las lágrimas: «En ciertas situaciones no puedo aguantarme».

Además del trastorno y la sorpresa de los empleados, en la grabación hay un momento aún más dramático, cuando Dani lee un WhatsApp de su madre, Isabel Reinaldo, que me muestra

en su teléfono: «Tú no piensas qué van a pensar de ti. El ridículo que vas a hacer [...]. Me das mucha pena. Tirar todo por la borda de esa manera».

Un minuto después, a las 23 horas y 34 segundos, Isabel remató con un segundo mensaje: «Lo siento por ti pero a mí me has desilusionado [...]. Me gustaría saber quién te está engañando».

A Dani, esas comunicaciones le hirieron, pero comprendió la decepción. Su padre, Daniel, había muerto en 2001 y era Isabel la que desayunaba sus victorias y cenaba sus descalabros.

Dani dijo en la grabación que ella se equivocaba y que se lo demostraría. Con el tiempo, Isabel entendió la magnitud de la operación. Se emociona al leer de nuevo lo que su madre le envió. No lo había hecho hasta ahora.

Raquel Macías le había aconsejado que revelara al equipo las palabras de Isabel y Toni Segarra, y al escucharlas en el vídeo, pidió utilizarlas. Toni le soltó: «Si la persona más importante de tu vida, y a la que más quieres, está en contra de la decisión, te va a dar igual lo que digan los demás».

Después de la intensa sesión con los trabajadores, había que comunicárselo a Michelin, involuntarios desencadenantes de la circunstancia. Montó en un tren y fue a Madrid con sus socios: «Decidí ir a Michelin con el tiempo justo para no tener cargo de conciencia. Nunca habría hecho nada sin hablar con ellos». ¿Los traicionó? «No sé si traicionar... Es una decisión que no es grata. Se merecían mis respetos y explicaciones de primera mano.»

Preguntados los de Michelin, responden de forma conciliadora: «Agradecimos su sinceridad. Por nuestra parte, respetar la decisión y lamentar que nuestro país pierda un talento como el de Dani».

El mismo día del encuentro en Marbella para este reportaje, Dani grababa en Madrid algunos programas de *Hacer de comer*

(TVE), otra ocupación que convirtió 2019 en un tambor de centrifugado. Un año antes habría dicho que no a la tele, pero en aquellas circunstancias, el espacio tenía «mucho que ver con el planteamiento futuro», que pasaba por aproximarse a la gente: «Ser un cocinero cercano y global».

Llegó con la oscuridad a Marbella y se dirigió primero al Atelier, donde estaban sus oficinas y cuyo espacio destinaba también a actos privados. Tras saludar a los clientes, se desplazó al hotel Puente Romano, que acogía al Bibo y al tres estrellas desahuciado.

La plaza era singular: ricos y ricas con camisas y escotes abiertos vertían sonrisas de champán. Entre los promotores había algún cachondo: dentro de un cubo de cristal, la escultura de un Pinocho dorado que cargaba un diamante. ¿Tenía significado? ¿Todo era mentira? ¿Los millonarios entendían la broma?

El Bibo estaba a reventar y de la cocina salían los superventas: el brioche de rabo de toro y la lubina en adobo sobre su espina. Cuando Dani entró, había acabado el primer servicio. Pidió un refresco, el teléfono móvil seguía sonando: «Todo es muy intenso y va muy deprisa». El triestrellado arderá y se convertirá en un asador llamado Leña, «supermoderno». «El punto medio de la tabla gastronómica necesita una revolución», seguía razonando.

La expansión del Grupo era inevitable, con inauguraciones del Bibo en Tarifa y Doha (Catar), y la ocupación del Four Seasons, en Madrid. El Lobito de Mar, otra de sus ofertas, también aullaba en la capital.

Esa noche en el Bibo, con el hielo derritiéndose en el refresco con burbujas, dijo que había «cincuenta razones» por las que dejaba la alta cocina —¿título de un futuro libro?— y que nadie se había atrevido a borrar la pirámide.

¿Qué pirámide? La que dibujó en una pizarra en el Atelier

para explicar a la plantilla los cambios. En realidad, eran dos pirámides que se tocaban por las puntas. En la invertida, el fallecido Joël Robuchon y Nobu, chefs empresarios y expansivos que abrieron el camino por el que pretendía transitar. En la convencional, Ferran Adrià como representante de ese movimiento del que, tras veinte años, Dani se apeaba. Al lado, la fecha del último servicio, modificada después, y una fecha más con una palabra: «Fracasé. 2011». Fracasó.

Ese fracaso tenía que ver con las cincuenta razones: «Hay cicatrices del pasado». Al día siguiente, en la segunda conversación, abrió las cicatrices de los restaurantes rotos, Manzanilla o la derrota en Nueva York, Lamoraga o la derrota andaluza. «¿Para qué sirven las listas, las guías, las estrellas, los premios, si al final las pasas canutas? Cuando tienes éxito comienzas a rodearte de mucha gente que te dice: "Te voy a hacer rico". Y tú te lo crees.» ¿Arruinado? «No me he llegado a arruinar. He tenido recursos y gente que me ha ayudado a salir.» ¿Rico? «No me corto cuando digo que voy a ganar dinero.»

Más motivaciones para *desestrellarse*: «El cliente quiere ver al cocinero. Y yo no voy a estar porque quiero hacer otras cosas». Este viernes, por ejemplo, había decidido cenar con sus hijas, Aurora y Laura, y se ilusiona con la cotidianidad, consciente de los cientos de cenas familiares en las que fue un fantasma. «Ya no me divertía en mi restaurante. No me divertía creando platos nuevos.»

Entre las ideas que aportaron Segarra, Martínez, Antón y Piñero estaba la de restablecer relaciones comerciales con McDonald's (para quien ya había diseñado una hamburguesa en el pasado, y así se hizo), reunir en el restaurante a gente apellidada García, abrirlo al pueblo de Marbella o hacer un mano a mano maternofilial entre Dani e Isabel. Y el nombre del último menú, Madre, tan destacada en esta narración.

Madre repasó algunos grandes éxitos, lo que garantizó al comensal placeres seguros, esquivando pasados (y reconocidos) momentos de desorientación, como cuando Dani hizo platos de los que también se ausentaba. Disfrutar a fondo, y por última vez, con el tomate *nitro* y el gazpacho verde con quisquillas (2008), el ajoblanco con huevas de arenque y gambas (1998), la lengua de vaca/ caviar/puchero (2018), la anchoa con trufa (2016) o el chivo con yogur especiado (2003).

El chef se va, pero no dice adiós. Quién sabe si en un lustro reclamará estrellas: «Si vuelvo será con un formato pequeño. Espacio pequeño, equipo pequeño. Y no necesariamente en Marbella. Puede ser en Londres. Yo no encuentro ochenta cigalas de diez cada día, pero sí que podría encontrar para diez personas». Para diez clientes con bolsillos de elefante.

¿Por qué Toni Segarra colaboró? Según Dani, porque tenían entre manos una buena historia: «Contar que un cocinero llega a lo más alto y se retira de la alta cocina al día siguiente es bonito». Según un publicista de la competencia, porque a Segarra le atraen «las cosas únicas».

Un buen spot, Segarra, el mejor anuncio del mundo, sobre todo porque no lo parecía.


MAPA
DE
LUGARES

14
Trece vecinos, diecinueve vacas y dos estrellas Michelin

Casa Marcial y La Salgar (Arriondas, Asturias)

En la aldea asturiana de La Salgar hay trece vecinos, diecinueve vacas y un restaurante con dos estrellas Michelin, el Casa Marcial. Se trata de un hecho insólito en la hostelería: si la totalidad de los pobladores se reuniera para comer, solo llenarían la parte de abajo del establecimiento.

Ni siquiera es posible afirmar que haya trece habitantes de forma permanente: Nacho Manzano Sánchez (1971), cocinero y propietario con sus hermanas (Esther, Sandra y Olga) del Casa Marcial, dispone de vivienda completa en el edificio, si bien alterna las pernoctaciones con las del piso de Oviedo, a setenta y cuatro kilómetros, donde residen Dulce y Julia, mujer e hija.

«No sé dónde vivo. Tengo un neceser en cada sitio», explica Nacho. Quiere poner fin —aún no sabe cómo— a ese nomadismo, que añade viajes a Gran Bretaña para impulsar los restaurantes Ibérica. Marcial, el padre, se preocupa por la trashumancia: «Lo veo muy atareado. Quisiera que cortara algo». Las dos casas de comidas Gloria (en honor a la abuela), los banquetes y el catering y La Salgar, en Gijón, con una estrella y que rige Esther, una cocinera formidable que se escuda en la timidez.

Marcial Manzano y Olga Sánchez, fundadores de la saga de hosteleros, se trasladaron hace años a Arriondas, población de la que depende La Salgar, aunque su presencia en el

restaurante es habitual: la costumbre y el sentido de la responsabilidad. La última luz que se apaga cada madrugada en la aldea es la del Casa Marcial.

En noviembre de 1993, Nacho y Esther abrieron el restaurante en la misma casa de 1898 en la que nacieron, y a la que se llega tras una experiencia mareante por una carretera de montaña acechada por la niebla y las rumiantes, que ocupan la calzada para demostrar que ellas son las que gobiernan esa tierra.

La telaraña de bruma se disipa al coronar el mirador del Fitu, un hito en la vida de Nacho. Sube a este punto cuando necesita airearse —«estoy confuso, salgo a caminar, me doy una zurra y veo las cosas distintas»— o busca el latigazo del Cantábrico en la playa de Vega, con una bajamar que deja al descubierto las intimidades de la costa.

Esta es la historia de un éxito que debería haber sido contada como un fracaso. ¿A quién se le ocurre mantener un restaurante de alta cocina durante dos décadas donde hay más vacas que personas? «Hace tres o cuatro años estuve en un tris de llevarlo a Gijón.»

Disipada esa boira —la condensación de miedo y angustia—, sabe que en ningún otro lugar tendría sentido: «Fuera de aquí, el Casa Marcial no se entendería. La dificultad mayor es que avanzas más lento». Cerca de los montes, de los pastizales, de la esmeralda que mancha los ojos, de la niebla que separa los mundos, el del suelo y el de las alturas, donde el sol quema de manera distinta.

En esta casa siempre se ha comido, pero solo fue restaurante a partir de 1993. Marcial admite un error: «Me equivoqué. Tendría que haberme dedicado más a la cocina. Las vacas no saben ni de domingo ni de lunes». Porque Olga, la esposa, era una cocinera apreciada por los clientes motorizados, que aceptaban el precio de las curvas a cambio de una fabada

celestial o del arroz con *pitu*, mito alado que todavía ocupa su lugar en la carta. Sigue Marcial: «Nosotros teníamos una tienda mixta, en la que igual vendíamos botas de goma que aspirinas. Dábamos comidas por encargo».

Atarearse con el ganado, los manzanos para la sidra y los campeonatos de brisca: sopesó esa idea, que resultó refrescante para la economía familiar. La existencia con cuatro criaturas era dura. Nacho recuerda la Navidad en la que le regalaron un Scalextric «que no era Scalextric» y cómo los dineros que le dieron por la comunión acabaron en la caja común.

Chef sofisticado, quiso ser pastor de cabras porque su ambición era la vida al aire libre, lejos de la obediencia escolar. Bicicleta y bocadillo de chorizo: esas eran las alas. Aún hoy se considera poco disciplinado, un cocinero intuitivo y relámpago, constructor de platos mentales —«me lo imagino y sé qué voy a conseguir antes de hacerlo»— y necesitado, para avanzar, de un método: «No soy concienzudo. Tengo que tener una rutina». Dedicar tiempo a pensar e imaginar, abrir un taller, sistematizar la inventiva. Se siente enlentecido. «Tengo que ordenarme.»

Y a pesar de la diseminación y de no saber dónde vive y de ir todo el día arriba y abajo, lanza a la mesa platos geniales como la cresta de quicos con hígado de *pitu*, la ensalada templada de *fabes* (aguacate, tomate, esferificación de piparra); las setas *enoki*, calamares con piel de leche y tinta de tierra (champiñones); la ventresca de bonito a la brasa, crema de anchoas y piel de sardina; la yema de huevo de gallina con jugo de salazón y *tortos* de maíz y los colágenos (cerdo y anguila) con nabo encurtido y berros. Proceden de la tierra y de los trabajos de la tierra tanto como del mar y de los trabajos del mar, porque el Cantábrico está a solo seis kilómetros en línea recta. La aldea huele a musgo y sal, y a recogimiento.

A los catorce años, Nacho intentó imponerse a una docena de

cabras en la sierra del Sueve, de las que se desprendió para ser aprendiz a los quince en el restaurante Casa Víctor, en Gijón: «Aprendí a cocinar mirando, no me contaban los secretos».

Desde pequeño sentía atracción por los restaurantes, comedores sencillos que la familia ocupaba de manera excepcional con la excusa de un aniversario. En las marisquerías ovetenses, veía rodaballos con limones en la boca y pensaba: «Aquí se lo tiene que pasar bien».

Recuerda el chef una improvisación en La Salgar a los trece años que le facilitó el primer triunfo: unos traumatólogos habían decidido quedarse a cenar en aquella tienda con chigre (taberna donde se sirve sidra) y, escasos de víveres, dieron salida a lo que quedaba. Cogió unos *tortos* de la madre y los cubrió con cebolla confitada y queso cabrales. Aquel golpe de suerte es hoy un plato que reproducen muchos restaurantes asturianos —el privilegio de ser autor de algo que permanece— y que, evolucionado, es un aperitivo en el Casa Marcial. «Ya entonces era un poco inventor», dice Marcial satisfecho.

El padre explica que Nacho prefirió la cazuela a la bala: «Anduvo siempre detrás de la madre y de los pucheros antes que conmigo de caza». El niño lo intentó y, tras abatir un gorrión con una escopeta de perdigones, dejó el gatillo para siempre: «Cogí el pájaro y estaba caliente». El último pálpito en la mano trémula, el anuncio de la muerte. Sin embargo, disfruta guisando la caza y se relame con el otoño.

Mientras aún se adiestraba en Casa Víctor, planeó con Esther la creación del restaurante. La *croquetocracia* le debe a ella la croqueta más influyente y copiada de la escuela cógela-con-cuidado-que-se-rompe. «Al principio salía así, más líquida, por las prisas. Luego, de forma consciente, le quitamos harina», desvela Nacho. Forma parte de la levedad que siempre han buscado, a veces de manera involuntaria. «La leche frita o los *tortos* de mi madre, con un agujero en el centro, siempre fueron

más ligeros.»

Esther arrancó el restaurante, que pudieron abrir gracias al préstamo de cuatro millones de pesetas de un primo. Nacho habla de ella con admiración —«es muy valiente: dejó la plaza en el Ayuntamiento en 1993 por algo que comenzaba»— e insiste que lo suyo es un triunfo colectivo y a contracorriente gracias a las hermanas, a Esther, claro; a Sandra, que dirige el establecimiento, y a Olga.

«Fidelizar aquí un equipo es durísimo.» Y lo ha conseguido con Juan Luis García, sumiller especializado en jereces que abre botellas de genuflexión como el oloroso Tradición 1975 o el palo cortado González Byass 1982.

Desde el mirador del Fitu, frente al verde próximo y al azul lejano, los prados y las olas, Nacho medita su mañana y piensa en cuántos neceseres precisará de ahora en adelante: «El futuro del Casa Marcial pasa por logros mayores. Si quiero ir más lejos, es obligado el reposo y el estudio».

El lugar nebuloso que ningún estratega del marketing habría recomendado como idóneo para un restaurante de altos vuelos ha resultado ser insuperable, con productos que brotan en la humedad como el *pitu de caleya*, la oveja xalda, el *gochu* asturcelta o la vaca conquistadora.

Ayer, la niebla impedía ver el horizonte y hoy se presenta amplio y claro. Nacho, la estrella de la aldea, se siente impulsado desde lo alto.

15
El primero que llega se sienta

Mocotó y A Casa do Porco (São Paulo, Brasil)

Hay que decidir si se va al restaurante Mocotó con las maletas justo antes de tomar un vuelo en el aeropuerto de São Paulo o nada más aterrizar y también con el equipaje y el cuerpo magullado. ¿Por qué? Porque el restaurante de Rodrigo Oliveira está al lado del campo de aviación, en el barrio de Vila Medeiros. Quien pierda la oportunidad de ese tránsito de pocos minutos tendrá que sufrir el tortuoso viaje de ida y vuelta entre el Mocotó y la megalópolis, un traslado que deja los culos al rojo vivo.

El Mocotó es una singularidad con fama, al igual que A Casa do Porco, de Jefferson Rueda, en el centro histórico de São Paulo; sitios populosos y sin manteles, festejados por los especialistas y con la etiqueta requerida de la serenidad. Hay que resignarse a la espera porque no aceptan reservas. Pese al inconveniente, se forman filas de clientes que pretenden momentos felices. Alternativa a los restaurantes avinagrados, ambos son protagonistas de la lista con matriz británica Latin America's 50 Best Restaurants: A Casa do Porco en el puesto número cuatro (y en el treinta y nueve de la categoría mundial) y el Mocotó, en el treinta y tres.

Precisamente, el nuevo canon, The World Restaurant Awards 2019 (la lista que enmienda la lista, que… y así hasta el infinito), ha reconocido el Mocotó con el premio el-primero-que-llega-se-sienta, la inaudita categoría *no reservations*

required, con los finalistas Clamato (París), Delifucioos (Tokio), Klin (Londres) y Retrobottega (Roma).

En Niza, Mauro Colagreco, el chef del Mirazur, lleva a sus invitados a comer a La Merenda, miniatura sin teléfono ni datáfono para las tarjetas de crédito ni comodidades, donde Dominique Le Stanc, que en otra vida defendió restaurantes con estrellas, prepara unos *tagliatelle* al pesto y una tartaleta de tomate de impacto duradero.

En Nueva York, el Momofuku Noodle Bar y la pizzería Roberta's tampoco tienen libro de reservas, y en Barcelona la espera se llama La Bomba Fumada, Quimet & Quimet y Pinotxo. Cola atrae (¿trae?) cola. Si la gente aguarda, será por algo: he ahí la filosofía.

Se cuece una forma de entender la restauración en la que arde el pecado del envaramiento. Ah, y los precios, ¿en cuántos sitios de primera línea mundial alguien puede darse un banquete por 20 euros? Jefferson abrió una ventana para quien no pudiera atravesar la puerta: «Este es un lugar muy democrático que sirve a 16.000 personas al mes. El menú degustación tiene un precio popular: 30 dólares (26 euros) con nueve pases y un postre. Tengo una ventana a la calle donde vendo bocadillos a 3 dólares (2,6 euros). Atendemos desde presidentes de bancos hasta a bancarios, taxistas, empresarios, gais, heteros, travestidos, familias, niños. Cada día hay colas de hasta cuatro o cinco horas. Cumplimos cuatro años y eso nunca ha cambiado».

A Rodrigo y a Jefferson los une el sacar partido a cortes sin prestigio y trabajar lo sencillo con voluntad de grandeza.

Los domingos en la avenida Nuestra Señora de Loreto, donde está el Mocotó, son una celebración sin prisas. Los que aguardan mesa entretienen la espera con cervezas o caipiriñas —ese peligro que entra suave y sale a cabezazos— y alguna ración de los ineludibles torreznos, con la corteza brillante

como la carrocería de un bólido. Su crujido hace que salte la tapa del cerebro. Se aconseja contemplar la cajita antes de metérsela en la boca, y después estar atento al sonido y al sabor envolventes y penetrantes. Cuando de niños fantaseábamos con la comida del futuro en pastillas, no sospechábamos que las únicas grajeas (gigantes) que tragaríamos serían cortezas de cerdo. En el A Casa do Porco también las despachan, ¡por supuesto!, pero son superiores las del Mocotó.

Rodrigo se debe al vecindario, como le enseñó el padre, José de Almeida, fundador en 1973 de este lugar inimitable. Durante un tiempo tuvo en una esquina el restaurante más improbable del mundo, llamado, precisamente, el Esquina Mocotó, al que Michelin dio una estrella: «Descubrimos que no la necesitábamos. Este no es un barrio para eso». De forma coherente, Rodrigo cerró ahíto de éxito, buenas críticas, premios y profundas reflexiones. Si lo suyo era la calle, ¿no podía confundir si servía a un registro más alto?

Ya en la mesa, lo que aparecen son cazuelas del *sertão*, la región del nordeste con el clima duro que anuncia el desierto.

El guiso que da nombre al restaurante está hecho a base de despojos de vaca, que era lo que el padre de Rodrigo podía comprar en los inicios del comercio, y sus vecinos, pagar. El pirarucú —el gigantesco pez amazónico—, la *moqueca* vegetal, el *mocotó* con judías, la tripa, la carne-de-sol (poético nombre para el vacuno oreado, algo duro). Y los dados de tapioca, ocurrencia de Rodrigo que le han imitado sin acercarse al original.

De *torresmo* a *torresmo*, del Mocotó al A Casa do Porco, donde gruñe «la alta cocina popular», en palabras de Jefferson.

En la entrada, una figura inquietante en la que se anticipa el destino de la humanidad: un gorrino sostiene, en una bandeja, la cabeza de un hombre. Hay lugares en los que viven más

chanchos que personas, de manera que no sería descartable ese escenario al revés y, sin duda, justo. Espacio colorista y vistoso en el que, de momento, los depredadores que lo ocupan parecen humanos.

Jefferson, que es carnicero desde los quince años y sabe bien dónde mete el cuchillo, y Janaína Rueda —ella también es la jefa de otro restaurante, Dona Onça— ofrecen un menú degustación de nombre elocuente: de todo un *porco*, del hocico al rabo.

Embutido de la cabeza (de cerdo), salchichas (de cerdo) con mollejas, corteza (de cerdo) con aguacate y caviar, tartar (de cerdo) con tuétano, sushi de papada (de cerdo; no fue lo mejor de la noche) con *tucupí*, sangre (de cerdo) con mandarina, panceta (de cerdo) con pan al vapor, torrezno (de cerdo) con *goiabada*. Si eres vegetariano o gorrinofóbico, te quedarás tieso.

El anuncio más persuasivo es el animal de ciento treinta kilos, abierto como si fuera una alfombra. Tras pasar por una marinada, brasean el guarro durante ocho horas en una barbacoa —una caja de hierro diseñada por el cocinero y carnicero— a la vista de los clientes.

Levantarse para contemplarlo es una tentación: prohibido alzar el pergamino de piel y llevárselo a la boca como algo sagrado.

Las ascuas barnizan el cuerpo con distintas tonalidades de marrón: de la suavidad de la miel a la convicción del cuero. La cocina nunca tiene prisa, nunca debería tener prisa.

Asar al fuego es un arte con quinientos mil años de antigüedad. Si has pasado de pie cuatro horas para conseguir sentarte, ¿no puedes tener paciencia un rato más?

16
Solo dos temporadas: verano e infierno

Dos restaurantes sin determinar
(comarcas centrales de Cataluña y el Pirineo)

El futuro de la comida pasa por la resistencia. Soportar las tentaciones y la aberración de los supermercados es tarea de titanes. Salto —y paso— de las neveras de los procesados —cuyas etiquetas tienen una letra tan menuda y prieta que ni siquiera las lupas son capaces de aumentar— para dirigirme al espacio reservado a las hortalizas y las frutas.

El rincón de lo ecológico es menudo y su misión es aliviar la mala conciencia, o para servir de coartada a los desmanes. El de las frutas exóticas anticipa el fin del planeta: productos llegados de los confines de la tierra para dar vistosidad a nuestras mesas y, sin que seamos conscientes del todo, llenarlas de pestilentes y contaminantes huellas de carbono. Las adquirimos desde la inocencia y el placer, o la curiosidad, y jamás sentimos remordimientos. ¿Por qué deberíamos tenerlos? Desde que rompimos con la Iglesia, el remordimiento es un sentimiento de amargados.

El asunto es complejo: tal vez el exotismo frutal haya llegado del propio territorio, de un cultivo de proximidad para especies de lejanía. El lío es mayúsculo. ¿Tenemos que dejar de comer algo que solo cumple con la mitad del buen propósito, que es la cercanía, pero que desafía a la temporada? Kiwis gallegos, maracuyás canarios, aguacates andaluces. Lo primero es exigir que la información esté a la vista y que la procedencia sea real,

que sepamos con certeza de dónde llega lo que consumimos. ¿Cómo hay que comportarse ante esos forasteros con semillas? No lo sé. Lo peor es que la emergencia climática está dando la razón a los cultivos sin tradición. Pronto no habrá temporadas. O solo dos. Verano e infierno.

Creo en el aguante, como escribía al principio, y en dar visibilidad a lo singular, a lo que hace especial y específico un lugar. Los restaurantes son los mejores propagandistas de un espacio y les corresponde difundir ese mensaje entre los clientes. Muchos cocineros de ciudad, esto es, sin paisaje, envidian a esos colegas que desde montañas o planicies lejanas disponen de una despensa propia.

Sin embargo, traigo a estas páginas a los miedosos en vez de a los héroes. Me senté con deseo y expectación en un reputadísimo —y premiado— comedor en el interior de Cataluña, donde pensé en hincar el diente a un producto particular y unas preparaciones concretas. En una población con dos queserías artesanales, me sirvieron una burrata de incierta procedencia con tomate (en marzo), una crema de castañas (en marzo) y unas alcachofas con vieiras (el marisco que niega la existencia del espacio-tiempo).

Hubo más errores, pero eran de otra índole: el canelón de faisán tenía demasiada nuez moscada y la perdiz a la vinagreta estaba seca. Salí más confundido que un espantapájaros después de un huracán.

Me fui un poco más lejos, hasta el Pirineo, y de nuevo el caos llenó el plato. La carta presentaba suficientes argumentos para salir escopeteado y, sin embargo, había recibido elogios en una crítica importante. Chili con nachos y quesadillas, *fingers* de pollo o *risotto* con (las malditas) vieiras, tan de montaña. En los alrededores, vacas y caballos, interferencias en aquella carta con propuestas apátridas. Como se sospechaba, todo fue mal. No. Peor. Tellinas más secas que el deseo de un eunuco,

croquetas abolladas con promesas incumplidas (no sabían a lo que tenían que saber; ¿y qué pintaba la alfalfa?), canelón dulzón de pularda, una hamburguesa demasiado hecha, un arroz tan salado que fue devuelto y un servicio poco diligente.

En ambos casos fue como haber sido secuestrado y, con los ojos vendados, metido en una habitación sin ventanas. ¿Es de día o de noche? ¿Cuánto tiempo llevo aquí? ¿Dónde estoy?

17
Dolor y placer en Disfrutar

Disfrutar (Barcelona)

Sabemos de la existencia del placer gracias al dolor. O al revés. Uno necesita al otro y, según cómo se equilibren, la vida será paraíso o infierno (o fin de semana de rebajas en el centro comercial). Incluso en el paraíso se necesitan algunas dosis de desdicha para recordar que la estancia es provisional. Lo recordé después de que un cólico nefrítico me expulsara del restaurante Disfrutar. La piedra se movió en el riñón hasta el derrumbamiento. Tuve que salir del restaurante al compartir mi sufrimiento de forma insistente con los jefes de sala. Las miradas de los cocineros eran también atormentadas. Para facilitar un servicio en paz y ofrecer alivio farmacológico al órgano, decidí largarme.

Cuando El Bulli cerró en julio de 2011, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los tres heroicos jefes de cocina, decidieron seguir juntos. Pudieron haber comenzado deslumbrantes carreras por separado, pero cada uno de ellos comprendió que solo la unidad y el complemento de saberes tenían futuro.

En Compartir (Cadaqués) probaron la calidad y resistencia de la alianza, y después, en diciembre de 2014, trasladaron a Barcelona su conocimiento y arrojo, desplegando al fin esa cocina con sello bulliniano que ellos ayudaron a estampar. El Disfrutar no es El Bulli ni una secuela de El Bulli, sino la cocina que tres bullinianos legítimos están capacitados para hacer y

desarrollar. Porque la inventiva no sabe de treguas ni de holganzas. Junto al virus de la excelencia les inocularon el de la necesidad de superación. Y el de la insatisfacción permanente. Siempre los verás preocupados por ir más allá, por trabajar más, por complacer más. Les digo a menudo: «Tíos, sonreíd, sed felices. ¡Disfrutad vosotros también!».

Durante los cuatro años de corta y victoriosa existencia del Disfrutar (dos estrellas Michelin y la clasificación entre los diez primeros del mundo, según The World's Best Restaurants), he sido un cliente anual (a veces, bianual) y he dado cuenta de la mitad de los cuatrocientos platos que han urdido con la aparente facilidad con la que los talentosos llevan a cabo trabajos complejos.

Si la primera vez me dejaron mudo los macarrones a la carbonara preparados ante el cliente, el polvorón de tomate y la yema crujiente de huevo, no he recuperado la voz con el *panchino* con caviar (bocado ya eterno), los *noodles* de *espardenya* con *suquet*, el crujiente relleno con puré de *calçot* y romesco, la *laksa* de liebre con fideos o el pesto multiesférico con panceta. Solo uno —¡uno!— de esos platos habría consagrado a un chef, y ellos sienten que aún están muy lejos de la genuflexión (y si alguna vez alguien se les arrodilla, saldrán pitando).

Expulsada la piedra negra, regresé para retomar la comida interrumpida y compensar el daño con dosis extras de placer. No sé si era porque me encontraba de maravilla sentado en el mismo lugar en el que me retorcí, plenamente consciente ahora de la situación a la inversa —gracias, pedrusco, por obligarme a ser feliz—, pero fue la mejor comida de la media docena que he vivido en ese comedor luminoso donde se respira vida, en el que el sumiller Rubén Pol se reta a encontrar botellas con algo que contar, y que dirige Toni Boada con una sonrisa que es una marca de hospitalidad.

Recuperado el habla, elogio el milhojas sin harina (a partir de láminas de obulato), el apionabo negro (cuánta grandeza en una raíz), el huevo a la carbonara, el ámbar de gamba y el cruasán con cordero (a la manera de una pastilla marroquí).

Muchas técnicas, más sabor, nada de exhibicionismo: presentaciones limpias, sin un millón de ingredientes falseando lo esencial. El barroquismo en las presentaciones está tocado de muerte.

Lo más impresionante llegó casi al final. Pollo al ajillo. O no. Un hueso de pollo. Un hueso hecho con manteca de cacao y relleno de hígado de pollo, pichón y fuagrás.

Soy un perro. Y babeo. Y saco la lengua. Y aúllo.

18
Se vende cocina sueca

Matbaren y Oaxen Slip (Estocolmo, Suecia)

En el aeropuerto Arlanda, en la ciudad de Estocolmo, la foto del cocinero Mathias Dahlgren, orondo y con bigotito a lo Porthos, nos dio la bienvenida. El destino era el restaurante Matbaren, que él dirigía y que cuando abrió junto al (desaparecido) Matsalen en 2007 significó una revolución en Escandinavia, porque trasladó el relax de la barra a un establecimiento ceremonioso como el Grand Hotel, que alojaba a los Nobel, a premiados nobles e innobles.

En 2010, la web *Departures* venteaba el reportaje *Stockholm's hot new restaurants*, donde se ensalzaba la creatividad y el empuje de los cocineros suecos, un texto con una fogosidad similar al de otras publicaciones, que señalaban el norte, tan frío, como el punto más caliente. Ya estaban cerrados el Frantzén-Lindeberg, el Fredsgatan 12 y el Matsalen. Algunos llegaron lejos, tuvieron estrellas, treparon por la cucaña de The World's 50 Best Restaurants.

Por supuesto, sobrevivieron los personajes, los propietarios, las celebridades, que seguían siendo líderes y abrillantando la plata de los nuevos los negocios.

Björn Frantzén resucitaba en el centro de Estocolmo con el afamado restaurante que lleva su apellido (Frantzén) y gobernaba otros muchos establecimientos, entre ellos el autoservicio Nordic Kantinen, en el último piso de los grandes almacenes Nordiska Kantinen, donde disparaban las típicas

albóndigas con arándanos, que pese a estar avaladas por un *aristochef* casaban menos que un chimpancé y una boa constrictor.

Sobre las cenizas del Matsalen, Dahlgren había plantado el vegetariano Rutabaga, pero nuestro destino estaba en la puerta de al lado, en el superviviente Matbaren.

Al leer la carta, arrugas en el morro y en la frente: *bun,* jalapeño, cebiche, *shisho, sashimi,* tomate, aguacate. ¡Herejía, anatema! En 2004, Dahlgren había firmado el manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica, instrumento propagandístico en defensa de la despensa escandinava y de un modo particular de preparar los alimentos.

Entre 2007 y 2010, el Nordic Council destinó tres millones de euros a programas para impulsar esa idea: gastaron muy bien el dinero, porque se instaló en la mente de los gourmets que aquello era el Valhalla. En estos momentos parecía un engaño. Dahlgren olvidaba el compromiso y ponía sobre las bandejas —sí, bandejas en un restaurante con estrella, que perdió en el 2020— los iconos de la cocina globalizada y fotocopiada. Para moderar el impacto subrayaba la procedencia de los ingredientes locales: vacuno de Uppland, cigalas de Bohuslän, cordero de Sörmland. Todo sin alma, todo rico. A excepción de los guisantes que acompañaban el cordero, que, de rebotar, podían haber hecho saltar un ojo.

El camarero, tan amable y tan persuasivo que acabó colocando postres no deseados, instruyó a los pobres sureños: «No hay primeros ni segundos». Poco producto y el bol como recipiente, es decir, el amontonamiento «estilo ensalada» como norma, con el ahorro de pensar un plato de forma completa.

Lo local, sobre todo: tartar con soja ahumada y *shisho,* el *bun* de cerdo con jalapeños y cilantro, el cebiche escandinavo, el cangrejo real con tomates y, otra vez, cilantro (un plato bueno, pero ¿con sentido?).

Al salir y contemplar el agua de plomo y el cielo encapotado, y la pesadez del palacio real y la ligereza del aire frío, recordamos que estábamos en Estocolmo.

No sabíamos entonces que esa iba a ser la mejor comida del viaje, con el desastre final del Sturehof, en activo con el mismo nombre desde 1905 y que, por dignidad, deberían dejarlo: a 9 euros la flauta de cerveza Kronenbourg y a 30 el peor y más diminuto tartar del mundo.

En medio, una caminata hacia Teatern, centro comercial en el barrio de Södermalm, donde algunos chefs suecos disponían de puestos. ¿El objetivo? Echar el lazo a las salchichas de Magnus Nilsson, que resultaron más bonitas que buenas. Mejor el brioche con cangrejo real y pegotes de salsa. Y la sorpresa de que en un *fastfood* sirvieran la cerveza en copa Riedel.

El intento de reconciliarnos con la gran cocina sueca tampoco fue mejor. En la isla de Djurgården, otro chef de la familia real cocinera: Magnus Ek, que en 2013 trasladó su premiado Oaxen desde el archipiélago a un tinglado portuario de color amarillo y paredes metálicas, donde aloja el Oaxen Krog & Slip.

La reserva era en este bistró, bajo un cielo de barcas colgadas del techo que anunciaba una invasión vikinga que no llegó.

Grasa y mantequilla en cada plato, y aciertos y naufragios. Los ahumados parecía que hubieran sido cocinados en un motor: horas después los dedos de pelar gambas seguían oliendo a hidrocarburo.

Lo mejor, las hortalizas que crecieron en intimidad con el suelo: la chirivía asada y la remolacha con yogur. Y el arenque con huevo y patata. A la trucha ártica le faltaba chispa, agotada por la navegación. Se ceñían en esta carta a lo local, a la memoria, a la abuela luterana, alejados de los extranjerismos del Matbaren.

Al abandonar la caseta amarilla y respirar la lluvia, la

desazón de la tibia (o mala) experiencia gastronómica y el desencanto, una vez más —algo que ya sucedió en Dinamarca e Islandia— con la Nueva Cocina Nórdica, construida en la habitación del marketing.

19
Restaurantes donde nunca he comido

Chez Wong (Lima, Perú) y Sukiyabashi Jiro (Tokio)

Es un tic contemporáneo organizar los viajes a partir de los restaurantes. Ya no se trata de una parada, sino del destino. Las guías gastronómicas nacieron hace más de un siglo para ayudar al conductor —y vender neumáticos—, transmutado en glotón. En esas situaciones, lo más importante es lo que se va comer y, como elemento secundario, lo que se va a ver. Estar informado de la hora de apertura de los restaurantes resulta más provechoso que saber la de los museos.

A lo largo de los años, he ido sentándome en casas de renombre, o anónimas, hasta completar un mapamundi estratégico para comprender la cocina —las cocinas— de las últimas dos décadas. En esta ocasión no escribiré sobre la ganancia, sino sobre la derrota, sobre restaurantes en los que deseé comer —y parecía posible— y nunca lo hice.

De Lima a Tokio.

Del Chez Wong al Sukiyabashi Jiro.

En la capital de Perú, Javier Wong tiene fama de preparar el mejor cebiche de rodaballo. Es un hombre carismático que viste de blanco como los hombres santos, inmaculada gorra incluida, lo que le da visibilidad e identidad entre la multitud. Tiene tanta mala leche que nunca lo confundirían con un champiñón. Decir que Wong aliña el mejor cebiche del mundo es una cosa que se les ocurrió a los británicos, y de necios habría sido no sacarle el máximo provecho. Wong lo hace.

El Chez Wong es una visita apetecida, una de esas singularidades con las que se abrillantan reportajes. ¿De sus cuchillos salen cebiches excepcionales? No lo sé. Y eso que tenía reserva. Y eso que estuve sentado en el Chez Wong. Y me echaron.

Llegué el primero al destartalado comedor en el barrio de La Victoria. Una dirección más humilde que caprichosa. El taxi me soltó al otro lado de un muro verde. Temí un error y el abandono en terreno desconocido. Llamé al interfono, dije a qué venía y me franquearon la puerta.

Mientras aparecía el resto del grupo, me instalaron en un chamizo de la entrada. La irrupción de los demás fue catastrófica. Wong envió a un ayudante para que se deshiciera de nosotros con la excusa de que nos habíamos presentado sin llamar antes.

Según la persona responsable de la reserva —y que negociaba con el ayudante mientras el jefe espiaba desde la cocina—, a Wong no le daba la gana atendernos. Después nos dijeron que era un hombre caprichoso y voluble. Y nosotros no debíamos de estar a la altura de su arte.

En Tokio, la conmoción empezó en el aeropuerto de Narita. El *jet lag* se curó de golpe gracias a una estupenda noticia: esa noche cenaríamos en el Sukiyabashi Jiro, donde los *nigiris* volarían desde las asombrosas manos del anciano Jiro Ono.

Jiro es una leyenda —y el documental de David Gelb para Netflix la agranda como una horma— que actúa en una estación de metro de Ginza. Nuestra ilusión era mayúscula, a la altura del chasco. Poco después supimos que no sería así, que los diez asientos de la barra estaban reservados para los superchefs con los que viajábamos y que si queríamos sushi, que compráramos una caña.

¿Querría hoy sentarme en el Chez Wong o el Sukiyabashi Jiro? El anhelo se ha enfriado, tal vez porque estoy a miles de kilómetros. El paso del tiempo y la distancia escarchan la pasión.

Contrario al masoquismo, no puedo olvidar la mala educación de Wong y me niego a escribir desde la venganza.

Respecto de Jiro, le han quitado las tres estrellas porque discrimina con la reserva: si eres extranjero, te obligan a hacerla con la mediación de los conserjes de los hoteles de lujo. La experiencia también parece frustrante: media hora, veinte piezas, 360 euros, adiós. Pero, si no acudo, nunca sabré si el cebiche de Wong y los *nigiris* de Jiro se elevan sobre todos los demás. Y es poco serio escribir sobre restaurantes en los que nunca he comido.

20
Negarás haber estado aquí

Es Cruce (Vilafranca de Bonany, Mallorca)

Hay que ir al Es Cruce como se va al zoo a contemplar al león albino: por curiosidad ante la rareza, y también por el enigma de su existencia. Cuando el buen gourmet aterriza en Mallorca, ha tenido la prudencia de reservar en los restaurantes que labran el futuro con los aperos del pasado: Maca de Castro, en el Puerto de Alcúdia, y Andreu Genestra, en Capdepera, donde probará, respectivamente, relinchos secretos como el queso de leche de yegua o las lentejas con langosta, la salsa bearnesa y la fruta de la pasión. De un modo muy diferente, esos productos —o sus combinaciones— también son leones albinos.

El Es Cruce es otra cosa, un destino del que los especialistas en gastronomía no hablan. Nadie que se considere conocedor o voceador de la materia admitirá haber estado en ese restaurante desmesurado en el kilómetro 41 de la carretera Palma-Manacor, en Vilafranca de Bonany. No lo recomendará. No fotografiará los platos y, de hacerlo, mantendrán esa vergonzosa actividad a salvo de las redes sociales.

Promocionar el Es Cruce es dejar de tener criterio en el bingo *gastro*.

Masivo, barato, resuelto, con el glamour averiado de los sitios que ofrecen cantidad y escatiman en comodidad y hospitalidad. El Es Cruce es un experimento sociológico más que un restaurante corriente. ¿Por qué un domingo de agosto cientos de personas hacen cola al aire libre para acceder a uno

de los salones mientras el sol les incendia las cabezas? Que nadie se aventure en verano sin gorra ni crema solar si quiere evitar que la insolación sea un plato no elegido. Más que el gastrónomo, será el antropólogo el que comprenderá la anomalía, o el sadomasoquista.

Una rotonda con ese tipo de esculturas que se encargan por razones políticas más que artísticas, varios aparcamientos enormes donde podrían estacionar dinosaurios y, en torno, nada.

Señoreando la rotonda, los edificios del Es Cruce, con una carpa para bodas, banquetes y emergencias. Un restaurante de carretera que, sin embargo, no solo sirve a los de paso, sino que es destino final. El público cruza la isla para empalarse una lechona con fama, aunque con el punto de cocción discutible. La que comí estaba seca como el saludo a un vecino.

El desayuno es el tiempo de los ciclistas con pretexto: pedalean para meterse guisos que el ir a pie no justificaría. Antes de atravesar la puerta, un vendedor o vendedora de lotería ofrece azar a cambio de dinero, lo que establece una relación disfuncional.

Después, salas y salas capaces de acoger en una sola tanda a ¡seiscientas personas! Así, el negocio son el volumen y la velocidad para que el desalojo ofrezca la oportunidad a nuevos clientes: en una crónica, el periodista Andreu Manresa calculaba que medio millón al año (me-dio-mi-llón).

Mesas y mesas y mesas —y mesas— y camareros y camareras que entran y salen de unas cocinas con parrillas y calores de locomotora. Un servicio que no empatiza con el desconocido, sino que lo sirve con la prisa y la contundencia del que no puede entretenerse.

Antes de pestañear aparecen la ensalada mixta (eufemismo de «amontonamiento»), el *tumbet* y las berenjenas rellenas. Hasta aquí, la excusa saludable, y desde este punto, el elogio de

la casquería y los ingredientes que sortean los asustadizos, como el *frit* de cordero, la lengua con alcaparras —ambos, deliciosos—, los caracoles —alguna cáscara rota; sirven cinco mil kilos durante la festividad de Sant Marc— y la sopera de metal con el *arròs brut*, bien especiado aunque con el grano duro.

Todavía en Mallorca es relativamente sencillo encontrar una cocina antigua en la que la casquería no es defecto, sino alegría. Este es un lugar de gaseosas y cañas de cerveza, las burbujas de los pobres. ¿Factura tras una comilona para seis personas? 75,65 euros. Después de comer así, el mundo es más ancho.

Un restaurante invisible para los críticos gastronómicos que frecuentan millones de personas. Han inventado la cocina de rotonda: sabes cómo entras, pero no cómo sales.

21
El cangrejo que desgarra el Delta

Bahía del Fangar (desembocadura del Ebro)
y Villa Retiro (Xerta, Tarragona)

En la caseta de la mejillonera, las pinzas del cangrejo azul cortan el aire sedoso de la primavera. Es sábado en la bahía del Fangar, un cristal apenas roto por alguna embarcación de trabajo. De los postes de madera cuelgan las tiras de mejillones como pendientes de gigantas. Engordan en las cuerdas sin hacer ruido, engullendo el agua y filtrándola. Dejan en ridículo a los osmotizadores de las cocinas domésticas.

Valentí López, jubilado tras una intensa vida de hostelero, el hombre que probablemente ha organizado más bodas en las Terres de l'Ebre, ha comprado en Sant Carles de la Ràpita un saco de cangrejos para que su hijo Fran enriquezca un arroz. Fran López Gilabert (L'Aldea, 1983) es el cocinero de referencia del territorio entre aguas, con dos estrellas: una, a cincuenta kilómetros, en Xerta, y la otra, a ciento setenta y cinco, en Barcelona.

Sin salir de las Terres de l'Ebre, otros dos fogonazos, que comparten una pequeña población —Ulldecona, con unos seis mil trescientos habitantes—, desgarrando la estadística: Les Moles, de Jeroni Castell, y L'Antic Molí, de Vicent Guimerà.

Sucede algo extraordinario con el crustáceo índigo con tenazas: el depredador ha comenzado a ser depredado. A finales de 2012 fueron capturados un par de ejemplares de la especie invasora (*Callinectes sapidus*) en el Delta y en el verano

de 2016 se autorizó la comercialización.

Los López ignoran cómo llegó a estas aguas calmas, cuál ha sido el viaje, quién lo transportó desde las costas atlánticas americanas. Los colombianos atacaron con dientes la plaga del pez león gracias a las recetas del cocinero Jorge Rausch, que lo recomendaba en cebiche. La raza humana es la mayor de las especies invasoras y solo los caníbales se atreven con ella.

Sobre las maderas del palafito, los cangrejos se mueven nerviosos, alzan las patas azules —tan hermosas como dañinas— con la intención de romper, defenderse o atacar. ¿Quién sabe? «Cuidado con los dedos», advierte Valentí. Los pescadores los temen porque rasgan las redes.

El Delta es un paisaje único que proporciona una despensa única. Cataluña ha mimado el norte y descuidado el sur. Fran se pregunta, y quiere saber, cómo promocionar esta singularidad, cómo convencer y atraer: «¿Qué hay que hacer para que la gente venga a disfrutar de esta belleza? Aquí se han hecho menos barbaridades arquitectónicas que en otros sitios. Todo es más virgen». No hay aglomeraciones, no hay barraquismo vertical.

Hay paz, hay horizonte, hay mar vivo, hay pato, hay fochas, hay anguilas, hay angulas, hay mejillones, hay ostras, hay sal, hay arroz. Hay cangrejo azul. No hay ranas, aunque algunos salten con ellas como si fueran un emblema. Valentí dispara jocoso la lengua: «Hace treinta años que no se coge ni una».

El barco de Valentí ha salido del Club Nàutic de Riumar. El capitán ha señalado una focha que alza el vuelo con alas de agua, «los buzones en la orilla» con los que se pesca la angula mediante una luz, la isla de Buda, la de Sant Antoni, y la frontera entre el río y el mar, el momento en el que el río es mar, o al revés.

Cambian el color y la agitación del agua, como si se fundieran con enfado. Advierte: «Cuidado, que llega el

movimiento sexi». La embarcación ha cabeceado un rato sin mayor apuro. Fran también es patrón y se marea cuando el padre detiene el motor para pescar y la nave se mueve al pairo. No ha pasado esta mañana porque el destino es la mejillonera que le ha prestado un amigo de Lleida. Al doblar el faro y la playa, sobre la que alguna vez Fran ha cabalgado con caballos frisones, el silencio de la bahía.

Después del baile violento de los cangrejos, el momento de los aperitivos, las conchas que Fran ha abierto con el fuego de la cocinita, con especialidades como los *canyuts* (las pequeñas navajas), las *caixetes* (esos sarcófagos con la momia viva), los *ratllats* (langostillos), los *grumos* (almeja fina) y las cañaíllas, cuya concha podría haber sido el submarino diseñado por un genio de la guerra. Caparazones suficientes para alzar túmulos.

En la bahía melliza, la dels Alfacs, es posible navegar hasta algunas construcciones similares como la Caseta del Parrillo, el Musclarium y el Xiringuito de la Costa para tomar mejillones, ostras y olas de cava.

Desde esta terraza de las aguas mansas del Fangar, la pesca a caña con evocación de la infancia ha sido un fracaso: seguro que los gusanos coreanos, feos como parásitos intestinales, han asustado a las capturas. Las doradas y las lubinas se han largado de fin de semana.

Con los cangrejos partidos, y la inestimable e interesada colaboración de un fondo de pescado, unos calamarcitos y unas *espardenyes*, Fran prepara un arroz meloso cosechado por Illa de Riu. Los cangrejos, que han perdido el característico color con la cocción, son fabulosos, de carnes blancas, regias y dulces. El ejército que llegó para conquistar con armas azules ha sido derrotado.

Los López han descorchado una de las escasas treinta mágnums de Gamberro, de Pagos de Híbera, garnacha blanca de 2012 que elaboran en la Terra Alta. La botella contiene un

sol maduro. Esta familia cultiva múltiples ocupaciones: la masía Pla dels Catalans en L'Aldea, donde plantan bodas y hortalizas; el hotel y restaurante Villa Retiro en Xerta, con una escuela de cocina; el restaurante Xerta —qué lío—, en Barcelona; el Celler Cooperatiu del Pinell de Brai —cuya explotación dirige Irene, la mujer de Fran: imprescindible el *suquet* de anguila en el restaurante—, demostración del poderío vitivinícola de la Terra Alta a principios del siglo XX, filigrana modernista del arquitecto César Martinell y donde alojan la bodega Pagos de Híbera; y una isla en el Ebro a la altura de Benifallet en la que han plantado naranjos y viña.

A última hora de la tarde, cuando el sol comienza a ser una fruta pocha, aparece Salvador con una barca. Valentí le pide una demostración de un arte de pesca llamado *rall*. Sujeta la red con los dientes y las dos manos, y la arroja al mar con salero (y conservando la dentadura).

De regreso a Riumar, la franja que separa el Mediterráneo del Ebro está en paz.

La llegada a Xerta es al anochecer. Villa Retiro es «la única casa de indianos del Delta». Valentí la ambicionó durante una década, hasta que pudo hacerse con ella. Conocida como la Casa del Milionari, la hizo construir Jaume Martí en 1860 tras enriquecerse en Argentina.

Los López Gilabert la consiguieron al fin en 2001 y tardaron cuatro años en ponerla a punto y restituir el esplendor colonial. La atraviesa un riachuelo que se derrama desde una cascada artificial. El habitante más antiguo de esta finca de tres mil metros cuadrados es un ficus totémico, cuyas raíces han atravesado una ventana y se enredan en la bodega, uniendo para siempre madera y edificio. «Es parte viva del restaurante. Y con simbolismo: sus raíces a las raíces del vino», guía Fran. Otra de las singularidades es el pozo de treinta metros de profundidad, de entre cuyos muros surgen las raíces del árbol,

como una reja vegetal, en busca del agua.

Valentí ha conseguido cinco kilos y medio de angulas. Una cantidad elocuente que habla de los materiales que gastan. Reserva una parte para la cena, que emplatará con dos cocciones y nombres distintos: angulas chardonnay (con un toque de vinagre blanco) y al estilo tradicional (ajo y guindilla). Las primeras las mata con una infusión de tabaco: impresiona verlas intentando escapar del recipiente, como una melena de guitarrista heavy enfebrecido. El último y frustrado remonte para escapar del agua venenosa. Lo que el gourmet se lleva a la boca es una maravilla de crujiente textura.

«Aceite del Pinell, sal de las salinas de la Trinidad, las verduras de la Aldea, los pescados y mariscos de Sant Carles de la Ràpita, de L'Ametlla y de la lonja de Deltebre, huevos de pato del Delta y carnes de productores de proximidad.» Si se traduce la despensa a platos, aparecen el cangrejo azul con alcachofas, la caballa con verduras y puré de hinojo, la gamba con *fesolets* y tripa de bacalao, el arroz de galeras y la lubina con salsa de *miso* y aire de té (el Delta es nuestro Japón).

Ante las narices del comensal, filtran el consomé de ibéricos con la cáscara del arroz: el olor a cereal sugiere los campos tras la siega. Es un buen inicio para comenzar una investigación sobre algún aspecto de la gramínea. ¿Cuántos usos inéditos se pueden dar a las semillas?

El ficus bicentenario y el recién llegado cangrejo azul. Los viejos y los nuevos vecinos. Todos forman parte de un territorio complejo, fértil y ambiguo que es de arena, que es de tierra, que es de mar, que es de río, que es a la vez todo y parte.

22
Cuando lo peor de un restaurante (belga) no es la comida

Bozar (Bruselas, Bélgica)

Cuando era niño no comíamos en restaurantes. Era un mundo ajeno que ni siquiera me producía curiosidad. Su inexistencia vacunaba contra el deseo. Tengo clara conciencia de la primera vez que me senté en uno de ellos —descontando las ocasiones en las que tomábamos algo en un bar, actividad sin protocolo que no contabiliza en el cómputo—, una novedad a la que se sumaba un viaje en tren de cercanías a Valencia, la visita a El Corte Inglés, que a mediados de los años setenta del siglo pasado era de mayor impacto que la caída de un meteorito, y el traslado en taxi, otra excepcionalidad, hasta la playa de la Malvarrosa, donde La Pepica ofrecía el Mediterráneo al otro lado del ventanal y el panorama de la paella en el plato. No recuerdo qué tomamos, puede que mejillones como entrante, pero sí que, de una forma genuina e inaugural, sentí el apetito de comer fuera de casa.

Convertido de forma fortuita en visitante profesional de restaurantes desde hace más de dos décadas, entro en ellos de dos a tres veces por semana para comprender qué hacen y explicarlo, aunque juzgo —lo que incomoda a mis acompañantes— todo lo que me meto en la boca, sea chuchería, queso industrial en lonchas o sencillo menú de subsistencia. Pensar siempre en lo que se come no es placentero, sino un acto reflejo, y desearía a menudo

comportarme como un cliente pacífico y paciente, inalterable ante la impericia o desgana de muchos profesionales. Estar en Babia me haría más feliz.

En los viajes familiares —porque lo que se cuenta aquí es un viaje familiar— intento alternar la visita a restaurantes majestuosos con picoteos callejeros y lugares de una eficiente informalidad. Paso tiempo cruzando listas como un genetista loco combina genes: a menudo aparece un monstruo.

Arrastro a mi mujer e hijos hasta lugares lejanos de ciudades extrañas donde encontramos puertas cerradas por vacaciones o por horarios a los que no presté suficiente atención. Agostos sudorosos y desesperados en Atenas, Zagreb, Roma o Viena buscando direcciones en barrios deshabitados. Acertar no es tan fácil como parece. Nos ha vuelto a suceder en Bélgica, donde pateamos Gante para dar con el restaurante J.e.F., vigorosamente recomendado por la guía *Where chefs eat* y en el que el tal J.e.F. es Jason Blanckaert, luz (titilante) de la nueva cocina flamenca, junto a Olly Cenlenaere (Publieck) y Kobe Desramaults, que cerró In de Wulf para abrir Chambre Séparée, el restaurante con una sola estrella a precio de tres: a 240 euros el cubierto, sin vinos.

J.e.F. ha desaparecido y Blanckaert se ocupa del tailandés Aroy Aroy. Estoy mareando para explicar lo mareante que es tomar decisiones. Nos hemos plantado allí un mediodía. El número existe, pero el restaurante, no. Con el cabreo de un mono con el culo rojo entramos en una pizzería, Otomat, que salva la frustración.

Harto de ser una peonza, he decido apostar sobre seguro, que es reservar. De nuevo consulto todo lo consultable y elijo el Bozar, en Bruselas.

Situado en el Palacio de Bellas Artes, obra de 1929 del arquitecto Victor Horta, manda y cocina Karen Torosyan, nacido en Georgia, de origen armenio y con una barba cerrada

y negra de mil hormigas.

Leo sobre él y lo descubro como chef *art decó*, al igual que el edificio, constructor de bellos y elaborados hojaldres con los que ganó el campeonato mundial de *pâté en croûte* en 2015. La arquitectura de Horta y la de Torosyan encajan. Los *pithiviers* y *coulibiacs* homenajean cúpulas y bóvedas. En 2017, la guía Gault & Millau lo nombró mejor chef artesano y Michelin le dio una estrella. ¿Qué puede salir mal?

Ha llovido durante todo el día en una capital acostumbrada a la humedad, tal vez por eso sea una ciudad esponja. Entramos a las ocho de la tarde y somos una de las últimas mesas: reciben clientes desde las seis, que para nosotros es la hora de la merienda. Cocina abierta, sin nada que la separe de la sala principal, lo que liberará intimidades como el persistente sonido de los cronómetros al señalar los tiempos de cocción.

Vemos a Torosyan atareado, la cabeza y la barba de enjambre concentradas en un plato. Nos dirigen a un lateral al que se accede tras bajar cuatro escalones. Mesas vestidas con manteles de piel. Hasta aquí, bien. Lo que sucede a continuación, mal. O mejor dicho: lo que no pasa. Durante una hora. No pasa nada.

Llega la carta: elegimos el *menu découverte*. Llega la carta de vinos: elegimos Les Vignerons Terras Vitis 2016 (pocas botellas para la ambición del establecimiento y precios desmadrados: el litro de agua, a 10 euros; el cava de 9 euros, a 55). Pasa el rato y no aparecen ni la comida ni la bebida.

Miro las mesas de los alrededores por si somos los cenicientos y las tres arrastran el mismo democrático abandono.

La mujer de la pareja de la izquierda, embarazada, ha pedido tres bebidas de cola para la espera, cuyos botellines vacíos permanecen sin que el camarero los retire cada vez que deposita el siguiente. Un rato más tarde, cuando se marchen los

primeros comensales del gueto, las servilletas y los vasos continuarán una hora más sobre el mantel de piel.

Pregunto por el retraso a uno de los jefes de sala, cuya respuesta es una excusa ridícula: «Ustedes son una de las últimas mesas. Y antes de servir sus aperitivos hay que servir los de las mesas anteriores». Por supuesto, si bien la cocina debe estar organizada para actuar con diligencia, principalmente esa partida, ya que es la única que conoce con exactitud la misión. Cada cliente será obsequiado con los mismos tres abrebocas.

Mi cabreo aumenta y el placer va tornándose acidez. La familia soporta esa ulceración porque, pese a que es una visita durante unas vacaciones, soy incapaz de comportarme con la pasividad del ganado.

La responsabilidad del personal es hacernos dichosos. Un restaurante no es su comida. Un restaurante no es su servicio. Un restaurante se construye con ambas cosas. Cuando falla una, se mutila el disfrute y la alegría cojea. No saber gestionar los tiempos desgasta la paciencia del comensal y, con ella, el deseado relax. El malhumor abre las alas. Las ganas de marcharse aprietan. Miro buscando una mirada y el tipo que nos atiende la evita. Esta gente no sabe hacer su trabajo. Pedimos pan. No aparece el pan. Ni siquiera quiero referirme al montón de euros que nos sacará este grupito de incompetentes. Porque, al final, la comida será buena, pero la experiencia, nefasta.

Invierten tres horas en tres aperitivos, dos platos y un postre. Son lentos como un tren de vapor.

Minicroqueta de quisquilla de arena, minitartaleta de tartar con caviar (desproporción con los encurtidos) y pasta *choux* con crema de parmesano. Depositan el pan (muy ácido) con la mantequilla.

Caballa marinada, queso, nabo encurtido y licuado de

manzana verde con cítricos; un trozo de suprema de pollo rellena en compañía de hortalizas —destaco el puerro y critico los guisantes— y milhojas de patata y zanahoria y, de postre, *babà* al ron con piña. *Petit fours* (gominola, galleta, bombón) sin trascendencia. Se dará cuenta el lector que son productos humildes. El caviar de la minitartaleta de tartar es anecdótico, un cebo.

Debería haber escrito un texto que elogiara el talento de Karen Torosyan, la lucha del desarraigado y la marcha de la corroída URSS, el compromiso con el academicismo francés, el rescate arqueológico de los hojaldres, la rareza de un hombre joven que cree en la vanguardia del pasado, y nada de eso se explica aquí con profundidad, sino que cuento cómo no saber estructurar la función destruye el recuerdo de una cena en el Bozar.

El *menu découverte* deja el restaurante y sus carencias a la intemperie, expuesto a la cansina lluvia belga.

23
No hagan gárgaras con el vino

Bodegas Roda (Haro, La Rioja)

Para participar en una cata con treinta y tres tintos habría que estar en mejor forma que Ironman, esos atletas del extremo que concentran sus cuerpos hasta la pasa. Para los triatletas del bebercio, treinta y tres vinos son una cantidad de entrenamiento, aunque los amateurs finalizaron la experiencia con la lengua como si la hubiera pisado un mandril.

Un neófito que se deje llevar por el desenfreno y el vicio, y prefiera la deglución a la expulsión del líquido será derrotado y abatido. El borracho es la vergüenza de los catadores, la muestra de su debilidad. Había que tener en cuenta ese principio de supervivencia al aceptar la invitación de las bodegas Roda, en Haro, que en (ya lejano) 2013 conmemoraba los veinticinco años con prescriptores y periodistas de la botella, puntuadores de guías y otros sarmientos del oficio, gente hecha al barro y al cristal.

Agustín Santolaya, el director general, proponía conocer la historia de la casa riojana mirando al fondo de una copa. Encerrados en una sala del restaurante La Vieja Bodega —en Casalarreina, a seis kilómetros de Haro— y mientras las nubes sobre La Rioja decidían si aguar la fiesta, los entendidos comenzaban una de las varias catas, la mañanera, con el único consuelo de unos picos, esos gurruños de pan que se usan para limpiar la boca y que acaban por ser tomados como aperitivo.

Los que se habían levantado a las seis de la mañana en

lugares lejanos temían que el recibimiento en ayunas tuviera consecuencias, aunque todos se comportaron con la corrección de los abstemios.

Tras ser agasajados por Mario Rotllant, dueño de Roda con Carmen Daurella y alérgico a figurar y a ser fotografiado, comenzó la experiencia, que consistía en dar cuenta de las «añadas difíciles», según la frase de Santolaya, que no aludía a Dickens. Mesas con manteles blancos, copas con el nombre de lo que iba a ser consumido, los picos como coartada comestible y una veintena de bocas ávidas, algunas en inglés.

Con el Roda I de 1992, la botella con la que inauguraron la bodega, comenzó la sinfonía de ruiditos bucales, gorjeos, ese enjuague que los conocedores hacen antes de escupir. Como acompañante necesario, la escupidera.

Tras pasear el tinto por las mejillas como un colutorio, expectoraban de forma educada sin manchar al vecino. El no iniciado tenía la tentación de hacer gárgaras, lo que sin duda sería tomado como un desacato por los compañeros de mesa.

Los catadores iban alternando las añadas, intentando comprender el alma del vino, que era negra y tenía la voz de Ella Fitzgerald. Los alumnos los imitaban, realizando el mismo centrifugado pero sin comprender por qué. Tampoco era fácil escupir sin que una gota insidiosa colgase de la barbilla.

No era raro ver cómo en algunas pecheras crecían las manchas como setas repentinas.

Uno de los invitados era Ferran Centelles, exsumiller de El Bulli, divulgador del vino en busca de una palabra que definiera de forma precisa su trabajo, entre emotivo e inquisitivo. Entendía la cata como una actividad intensa que se expresaba hacia fuera: «Se escupe el cien por cien. Aunque siempre acabas un poco mareado. Pruebas entre cincuenta y ochenta vinos por día. Y algo, inevitablemente, se cuela». Ah, entonces treinta y tres no eran nada. Y, sin embargo, eran

muchos para los novatos. Porque se trataba de un producto extraordinario y la tentación de libarlo resultaba mayúsculo.

¿Cómo pasear el contenido por lugares íntimos para después expulsarlos sin retener el placer? Imposible. Disimulando, los copazos se sucedían. El demonio en una oreja y un ángel en la otra.

«Bebe.»

«No bebas.»

Acabó el prólogo de los años difíciles, los de meteorología bíblica, diluvios y heladas, y el maestro de ceremonias dio paso a los placenteros, ya acomodados en el restaurante.

Dejaron para el final de la tanda el Cirsion 2009, carnal y carnoso, con curvas y volúmenes, que merecía silbidos lujuriosos.

El rabo de vaca deshuesado ayudó a torear estos miuras y a soltar la lengua. Relatando experiencias y sinsabores, uno hablaba de un «vino húmedo». ¿Eing? «Húmedo: sabor que constituye un defecto y que muchas veces está ocasionado por la utilización de barricas en mal estado» (Mauricio Wiesenthal, *Diccionario Salvat del vino*). Otro se desmelenaba con la palabra *brett*, que causaba gran regocijo. ¿Acaso se refería al barril Brent, otra clase de negrura, maloliente? No. A las *brettanomyces*, levaduras causantes de sabores desagradables, ratoniles o amoniacales. El de más allá se compadecía de un bodeguero que iba a ¡*chaptalizar*! (aumentar el grado alcohólico con azúcar en el mosto) y el grupo aullaba por el anuncio.

Una pausa de dos horas, dos litros de agua mineral para equilibrar y visita a la bodega, con sus correspondientes ¡catas! No había manera de librarse de la amenaza de la embriaguez.

Roda está en el barrio de la estación de Haro, que es a la viticultura lo que los Campos Elíseos a la moda: Muga, Cune, R. López de Heredia, La Rioja Alta. Vecinos centenarios, la cepa como árbol genealógico, de la milla de oro. ¿O de la viña de

oro?

Últimos días de vendimia, apurando octubre, que había sido benévolo tras unos meses de ranas, con más de ochocientos litros en los campos. De nuevo, un año arduo y confuso, «año de enólogos», cabeceaban los conocedores, aunque en Roda estaban contentos porque la fruta que les entraba estaba en óptimas condiciones.

Isidro Palacios, director de viticultura, suspiraba tras «la angustia pasada». «Octubre ha salvado la vendimia.» Uvas pequeñas y concentradas, choque de planetas. En la mesa de selección, manos femeninas para separar la excelencia de la mediocridad. En los tinos, un burbujeo cárdeno, ese ruido de la vida cuando explota.

Más degustaciones. De los primeros mostos para intuir cómo sería la cosecha de 2013. Qué difícil. ¿Quién era capaz de leer el futuro en una bebida con sabor a piruleta, fresca, golosa? Solo los adivinos de la enología.

Escupían a lo grande, en un barril, donde soltaban un chorro con espuma. Estilo serpentín o manguera, según corpulencia.

Santolaya, que se definía como «hombre de campo», talle de aristócrata rural, instruía con las investigaciones que llevaban a cabo para reducir los sulfurosos o los planteles experimentales donde injertaban soluciones al cambio climático.

El chateo sofisticado seguía por la zona de barricas y acababa en el calado, un túnel de piedra del siglo XIX horadado a mano, ampollas y picapedreros, donde había que hablar a susurros para no despertar a los barriles. El barrio de la estación de Haro ocultaba una vida subterránea. Las raíces de La Rioja estaban a la vista.

El gong final fue la cena preparada por los hermanos Echapresto, el cocinero Ignacio y el sumiller Carlos, de Venta Moncalvillo, con el mérito de una estrella Michelin en Daroca, con treinta habitantes. El pueblo entero cabría en el comedor.

Ignacio, un ganador que de adolescente había luchado a muerte con la enfermedad, tenía la sonrisa del que piensa para adentro: la extraordinaria lengua de ternera ahumada hablaba por él, así como el pichón en dos cocciones, que tenía la elocuencia del que vuela alto.

Otra dosis masiva de Roda I y II y de Cirsion, incluido uno de coleccionista, el de 2012, solo dos mil botellas para etiquetar el vigésimo quinto aniversario.

La última frase de Santolaya tenía manecillas: «El vino es una forma dinámica de embotellar el tiempo». Cada uno cargaba con treinta y tres relojes.

24
Hermanados por el cajero automático

Katz's (Nueva York) y Can Ferran (Sant Quirze del Vallès, Barcelona)

Es atrevido relacionar la población de Sant Quirze del Vallès, cerca de Barcelona, con Nueva York. Pero se puede y a esa inesperada fraternidad ayudan los restaurantes Can Ferran y Katz's, ambos con un ¡cajero automático! en el establecimiento y con jornadas tumultuosas para alimentar a cientos de clientes (en el Katz's, a miles). Un hermanamiento por vía dispensadora. A partir de ahí, todas las diferencias.

Recién licenciados allá a principios de los años noventa y con unas finanzas personales griposas, cenamos una noche en el barcelonés Passadís del Pep con exceso de entusiasmo y de gambas y de viña Ardanza, y sin suficientes billetes en nuestros monederos, de manera que tuvimos que desangrarnos en el cajero automático de la entrada, que avituallaban con fondos para cubrir las cuentas excesivas. En la clasificación de sitios singulares, el Passadís también tiene un espacio: nunca colgaron un cartel con el nombre y el comedor aparece tras atravesar un pasillo. Perdoné años después al ya fallecido Joan Manubens que tentara a unos demediados periodistas con bandejas de pescados y mariscos no aptos para todas las economías. Desde aquella ruinosa noche, me llaman la atención los restaurantes en los que los bancos tienen sucursal. No conozco muchos. En mi cuenta de débito, Katz's y Can Ferran.

El negocio del Katz's Delicatessen lleva en pie desde 1888,

aunque el nombre llegó más tarde, ya con la aparición de Willy Katz en 1903. En el Lower East Side, sirven los mejores pastramis de la ciudad si el cliente tiene paciencia y acepta las incomodidades: las colas y un servicio con una hernia en la simpatía. ¿Para qué ser agradable y servicial, si la clientela jamás deja de manar? El cajero está cerca de las personas encargadas del cobro. A diferencia del Can Ferran, aquí sí que se puede pagar con tarjeta, aunque manejan tales volúmenes que dan facilidades para que los dólares fluyan.

Tras alcanzar el mostrador, uno de los cortadores prepara el bocadillo. Saca lonchas de una pieza de vacuno con el exterior ennegrecido que ha estado en una salmuera durante unos treinta días, ahumada entre cuarenta y ocho y setenta y dos horas, y cocida después. Siete mil kilos a la semana. Y, diablos, qué bien les salen. Encontrar acomodo es engorroso, pero, una vez sentados, el placer compensa. El pan de centeno, la mostaza, las carnes envueltas en sales y humos. Pienso a veces en ese bocata y en cómo se puede sentir apego por un lugar donde la amabilidad es un bien escaso.

Lo del Can Ferran, en marcha desde 1949, también tiene mérito: una masía a las afueras de Sant Quirze a la que hay que llegar con vehículo. En los estacionamientos, un impresionante parque móvil, con coches de gran cilindrada. No aceptan reservas, no se puede pagar con tarjeta y la gente acude en masa. ¿Por qué? La fama es un animalillo de difícil comprensión.

Son las tres de la tarde y los salones, con capacidad para un par de centenares de personas, están llenos. El cajero se encuentra en la entrada, detrás de una cortina para facilitar la discreción de las operaciones. Para el banco debe de ser rentable plantar una máquina, pues hay que garantizar el funcionamiento y que expectore billetes. Las *mongetes del ganxet* son mantecosas y la *cansalada* a la brasa está en su

punto, a diferencia de lo que pasó en otra y lejana ocasión, en diciembre de 2016. Me deleito con las mollejas de ternera, extraordinarias, y no comprendo qué pintan los *nigiris* de atún, con el arroz apelotonado. Es como si en un japonés ofrecieran canelones. Servicio expeditivo y distraído: pedimos una ración de coca con tomate, no la traen, la volvemos a solicitar, preguntan si son dos, decimos que una y aparecen dos (que cobran, claro).

Lugares exitosos, multitudinarios, de sonrisa breve y con cajeros para recordar que la cocina pública es una transacción.

25
Una chuleta de un kilo para desayunar

Baserri Maitea (Forua)
y Mugi (Bilbao, País Vasco)

El desayuno había comenzado veinte horas antes, durante una comida en el caserío Baserri Maitea, a cuarenta y dos kilómetros del museo Guggenheim. Los mejores agasajos son aquellos que se disfrutan varias veces: durante la planificación y durante la ejecución. Una comida memorable encadena la siguiente. ¿De qué hablan los gourmets durante los banquetes? De los festines pasados y de los futuros. El mejor plato siempre está hecho de palabras.

Bajo las centenarias vigas de madera del Baserri Maitea, Juan Antonio Zaldua, que fue portero del Athletic de Bilbao y al que cuadraba la palabra «cancerbero» por la corpulencia, ha servido ingredientes tocados por la brasa y por el ojo entrenado del parrillero: además de *kokotxas* al pilpil, un lenguado que había surfeado en las olas de Mundaka y un lomo bajo de vaca alemana de raza simmental con ocho años de edad y una micromaduración de dieciocho días.

La culpa fue de la chuleta y su vestido de humo, transparencia más que tejido espeso. Y de las botellas de Señorío de Otxaran, claro. Mikel Zeberio, restaurador, comunicador y otras mil cosas, uno de los hombres de Euskadi que más sabe de materia prima, nos retó. «¿A qué no os atrevéis a desayunar chuleta mañana a las 7.30 de la mañana? Venís a comprar conmigo al mercado y después vamos al

txoko.»

Tres botellas de *txacoli* para tres no ayudan a ser juiciosos: al menos conseguimos quedar más tarde, a las 9.30. ¿Por qué no? Demasiadas oportunidades da la vida al cruasán.

Sobre la marcha también cambió el lugar de la cita: el Mugi, bar de vinos y *pintxos*, regentado por Juanma Díez, amigo de Mikel y tabernero con carácter. ¿Y la chuleta? Después de pagar, Zaldua trajo un regalo envasado al vacío: 1,200 kilos de la mejor carne, esta vez, lomo alto. Mikel dijo que la haría a la sartén. Si Zaldua tenía alguna opinión sobre ese tratamiento de menor categoría para la pieza escogida, se la calló.

Cuando a la mañana siguiente llegamos al Mugi, la persiana estaba a medio bajar, que en lenguaje de la calle significa: «Intrusos, fuera». Nos agachamos y vimos al otro lado de la barra a Juanma, triturando hielo para enfriar las cubiteras. Mikel ya había invadido la cocina con su humanidad. De un lado a otro, Juanma y Mikel se lanzaban esas pullas que solo las grandes amistades soportan. El insulto cariñoso es patrimonio de los camaradas.

Pensábamos que en las manos de Mikel ardía la chuleta, aunque no entendíamos por qué añadía el líquido oleoso de un biberón. La sorpresa fue cuando llegó con el plato a la barra, sobre la que Juanma había dejado una botella de blanco Ana de Altún entre hielos.

A la hora del café con leche, la rutina, el bostezo y el donut, estábamos a punto de meter el tenedor en una ventresca de bonito extraordinaria, de las mejores que he comido. Las lascas se separaban de la espina sin apenas esfuerzo. Le siguió un gigantesco revuelto de tortilla con escabeche de perdiz de caza. «¡Una modernidad!», dijo Mikel con ironía. La tortilla preferida de su padre, que había sido cocinero en el hotel María Cristina de San Sebastián y el Palace de Madrid.

Las chanzas y las botellas se sucedían, incluso cayó una sidra

que elaboraba el propio Mikel, hombre orquesta, bombo incluido.

Llegó el momento chuletero, enriquecido con los consejos: era importantísimo atemperar la carne y para lo cual, en situaciones domésticas, aconsejaba la opción de descongelar del microondas.

Si en ese momento hubiese entrado un parrillero tradicional, yo habría fallecido en el acto por la blasfemia. Se trataba solo de inferir temperatura, sin cocinar. Mikel daba clases de parrilla en el Basque Culinary Center, así que la aparente majadería estaba avalada. Tampoco era partidario de la sal gruesa, sino de la sutileza de las escamas, añadidas después.

Tras pasar la chuleta por la sartén —untada con aceite— para caramelizar la superficie, la sirvió deshuesada: se fundió en nuestros paladares. Comenzar el día con la cabeza en los pies había valido la pena.

De vuelta al hotel para el reposo —esperando que no fuera eterno—, a Mikel se le ocurrió detenerse en una bodeguita llamada El Palas, donde pidió un *pintxo* de pan con bonito desmigado, pimiento rojo, piparra y anchoa. El típico postre.

Solo al cabo de dos horas teníamos una comida en el restaurante Mina, donde el cocinero Álvaro Garrido iba a preparar una molleja de ternera con calabaza y otros ocho platos.

El único modo de impedir que el estómago salieran huyendo era haciéndole creer que continuaba desayunando.

26
Langostas con permiso de Exu

Quilombo de Tereré (isla de Taparica) y Origem (Salvador de Bahía, Brasil)

Plomo en el cielo y en el agua. Nubes grises y olas de ceniza. Bajo ese color y sobre esa superficie oscila la barca que cubre el trayecto entre Salvador de Bahía y la isla de Itaparica, dejando atrás la gran urbe y el hormigueo en torno al elevador Lacerda, que desde 1873 sirve a la ciudad con una doble misión: la de incomprensible reclamo turístico y la de salvar el precipicio que dificulta la comunicación con el puerto.

El ferry es un transporte doméstico al que se acogen los turistas que quieren conocer el lugar que los portugueses nombraron Bahía de Todos los Santos para honrar a su Iglesia y a su calendario: llegaron el 1 de noviembre de 1501, cartografiada y «descubierta» por Américo Vespucio, según la visión dominante, la blanca y eurocéntrica, sin tener en cuenta a sus moradores, los tupinambás, que existían sin el permiso del dios católico ni del rey de Portugal.

Solo diez kilómetros de distancia y cuarenta y cinco minutos de sentirse cemento en el interior de una hormigonera. Según cuáles sean las comodidades del transporte, el mismo mar puede ser de recreo o de trabajo.

Desde la orilla de la isla de Itaparica, en la población de Vera Cruz, los rascacielos de Salvador son una floración de setas grises. El taxi que traslada al Quilombo do Tereré, una comunidad construida en antiguas tierras de esclavos

cimarrones, es un vehículo tan básico que olvidaron las amortiguaciones.

En el camino, una carretera adoquinada y multitud de chuchos flacos, predecesores de unas gallinas cercanas a la invisibilidad. Por el Quilombo, corretean esas finuras con cuerpos de maratonianas, altas y esbeltas, pero que aportan poca carne al guiso.

Bajo las palmeras y otros árboles con las copas de un verde guisante, las viviendas dispersas de 478 familias y algunas construcciones que para el profano forman parte de la misma estructura social, si bien en estas habitan los dioses o, al menos, sus representaciones. Estamos en territorio del candomblé, la religión afrobrasileña que venera a los orixás —entidades divinas—, que cuenta con tres millones de adeptos en el país y que tiene uno de los núcleos principales en Salvador de Bahía.

Al pasar junto a una construcción que alguien podría confundir con una casita para herramientas, Reitel do Berimbau, profesor de capoeira y un líder del Quilombo, las rastas contenidas con un turbante, dice: «Ahí vive Exu. Hay que pedirle permiso para lo que vamos a hacer hoy». Para la visita de los extraños, para la comida, para el baño de hojas. En un árbol delante de la casita, lo representa una figura de metal a horcajadas sobre una rama —elemento invisible para el profano— y, más allá, un símbolo de mayor tamaño, que el no iniciado confunde con una escultura de hierro oxidado.

Además de donde moran las deidades, las edificaciones más valiosas son la Casa de la Memoria y la Casa de la Harina, ambas dedicadas a materias en transformación, que parecen livianas pero pesan. La palabra «casa» siempre es refugio. ¿Qué define a un quilombo? «Resistencia de la tierra y de la propiedad. Conciencia humana, unidad y respeto. Preservar y valorar la cultura, ser sincero, perseverante, tener amor por la vida, cuidar la naturaleza. Respetar para ser respetado»,

responde Reitel.

La Casa de la Memoria fija un pasado que fue cruel, sanguinario, genocida: no hay que olvidar. No hay que olvidar los millones de esclavos arrancados a África —de sesenta millones de habitantes, doce millones fueron encadenados en Brasil—, los huesos sobre los que países como Portugal, España, Gran Bretaña, Francia u Holanda cimentaron sus respectivos imperios, las pieles que fueron las velas de sus barcos. Deberían recibir con rencor y palos, y lo hacen con una sonrisa. Ese sería el tópico, pero es cierto: dientes de harina para dar la bienvenida.

Puede que el turista desconozca el significado de la palabra *pelourinho*, que da nombre al coloreado y coqueto barrio de Salvador de Bahía, donde mujeres ataviadas con trajes tradicionales cobran a los pardillos por fotografiarse con ellos. Quiere decir «picota» y se refiere al tronco de madera al que ataban al esclavo rebelde para despellejarlo a latigazos. Entre trescientos y cuatrocientos propinados en varias jornadas, no fuera a morirse enseguida. Caminos entrecruzados de sangre en la espalda. La picota estuvo clavada entre 1807 y 1835 —casi el otro día—, y los gritos de aquellos fantasmas en carne viva chocan con las paredes de tonos pastel.

Los cocineros Fabrício Lemos y Caco Marinho, ambos con restaurantes en Salvador de Bahía; el primero, propietario del Origem y el segundo, del DOC, son activistas cuya misión es dar a conocer los ingredientes que manufactura el Quilombo de Tereré: la harina de mandioca y el aceite de palma. Ambos se nutren de la despensa mínima, pero el objetivo es conseguir una producción suficiente y regular para que la comunidad viva de esa industria, por el momento, de autoabastecimiento.

Fabrício explica cómo se implicó con el colectivo: «Llegamos en 2017. Estábamos haciendo una investigación sobre casas de harina y encontramos esta. Nos comprometimos a mejorarla

para que más familias la pudieran utilizar y generar ingresos. Conseguimos el apoyo del Gobierno. En 2020 comenzarán las mejoras». Eso sí que es fe: ni en los santos católicos ni en los orixás, sino en el demonio de la Administración.

Reitel señala la palmera y los racimos que han recogido y de los que extraerán la grasa vegetal con la que las multinacionales del aceite de palma envenenan miles y miles de elaboraciones después de infernales tratamientos que ponen a prueba los corazones —y los ecosistemas y los orangutanes en Indonesia—, nada que ver con el líquido fresco que ellos extraen, con el que condimentan y cocinan, y al que llaman *dendé*. Su aceite es otra cosa, dice el maestro de capoeira: «Un patrimonio cultural de nuestros antepasados, hecho a mano, natural, de buena calidad y una fuente de ingresos, además de ser una terapia para quien lo fabrica».

Sobre un plástico, el machete y los frutos, del color calabaza al rojo ascua, que meterán en una olla de metal. Después, Reitel, provisto de un mazo enorme, machacará los frutos para sacar la sustancia oleosa. El proceso no acaba aquí: con las manos enguantadas separará la parte sólida de la líquida para volver a calentarla, esta vez, con hojas. La olla, donde los amarillos se tornan naranjas, será vigilada por dos chavales uniformados con camisetas del Quilombo y pantalones azules y zapatillas, comprometidos con la capoeira y el proyecto que danza en torno a ella.

La siguiente parada es en la Casa de la Harina. De camino, tiras y tiras de ropa tendida entre palmeras, colinas herbadas, pendientes de aluvión, pedregosas; un burro y su cría entorpeciendo el paso, un campo de yuca con los tesoros —las raíces— enterrados y muchas casas sin encalar e inacabadas, probablemente para evitar el pago de impuestos.

Fabrício ha comprado toda la producción del día a una familia. Un hombre y una mujer mayores y una joven,

acompañada de un bebé, que mete las manos en la molienda, calientan el blanco sobre planchas de barro, bajo las cuales quema la madera.

Ante una indicación de la mujer, con vestido estampado y un pañuelo verde en la cabeza, la muchacha —descalza, los pies empolvados por las partículas albas en suspensión— se mueve hasta la parte de atrás para sacar leños ardientes con una pala y disminuir la temperatura.

Trabajar el almidón de la mandioca —separado el *tucupí*, líquido que sin tratar es tóxico; molida, amasada, reposada, tostada, molida de nuevo— hasta dar con la textura adecuada es un procedimiento lento que requiere de cuidado: con instrumentos de madera la van moviendo para que no llegue a cocinarse.

Más tarde, para hacer el *beijú*, una gran torta, sí que dejarán que tome cuerpo, que la esponjosidad se transforme en crujiente solidez. La mujer con el pañuelo verde da vuelta a la torta y la espolvorea con coco, luego la corta en tiras. Acabada de hacer, sin que la humedad la venza, es un manjar que se come a pellizcos, como los cuscurros de pan calientes hurtados a la bolsa camino de casa.

Las actividades se están llevando a cabo con el permiso de Exu. Hace unas horas, Fabrício y Caco han comprado en el mercado de Vera Cruz las viandas para una barbacoa, que arderá en el porche de una de las casas mayores, donde nos recibe doña Juanice, sacerdotisa, vestida enteramente de blanco. Una larga mesa de madera, con el poso de mil botellas de cachaza vertidas en ella durante brindis y francachelas, recibirá las ofrendas.

Sobre unos ladrillos, las parrillas y las langostas abiertas por la mitad, que vigila Caco, barba ahumada por los puros, hasta darles el punto preciso. Y qué punto, porque, un rato después, estarán de chupar hasta las antenas.

En otros dos fuegos, las marmitas negras con las gambas y la *moqueca* de pescado, espesada con la harina de mandioca acabada de preparar, y los cangrejos, que Fabrício bendecirá con el *dendé* fresco. El sentido comercial del Quilombo de Tereré cobra pleno sentido. El místico llegará después, con la actuación de doña Juanice.

Fabrício se baña regularmente en el candomblé: «Muchas comidas de día a día de Bahía están ligadas de alguna forma con la religión». Siendo camarero y friegaplatos en Miami, adonde emigró con diecisiete años, conoció a Augusto Soledade, «coreógrafo de danza afrobrasileña». Él, al que Fabrício considera su padre espiritual y hombre santo, le señaló como destino ser cocinero.

Dos noches después de la comida campestre, Origem, el restaurante que dirige desde julio de 2016 con la pastelera (y pareja) Lisiane Arouca en Salvador, recibirá los premios al mejor restaurante del año y al mejor chef; bien merecidos, porque el atún con bearnesa de vino, remolacha y arroz crujiente o el pulpo con ají, coco y tapioca inflada son platos formidables, «algo simple y sencillo, con alma», como dice Fabrício, pero que, por algún motivo intangible, no alcanzan el impacto emocional de esos cangrejos aliñados con *dendé* y servidos en una fuente amarilla.

En la comida en el porche sucede algo singular: tiempo y espacio fluyen con armonía, los dedos se manchan, las bocas —repletas— ríen, y corren los cócteles de Júnior, el barman del Origem que Fabrício ha atinado a traer y que improvisa mezclas para el regocijo general. ¡El suplicio de beber una tras otra ginebra con jengibre, piña y mucho hielo!

Si una imaginaria cámara de cine hiciera un plano general del banquete, se vería a un ansioso grupo abalanzado sobre las fuentes, mezclando en los platos de barro —con la imperfecta belleza de lo hecho a mano— las langostas, los cangrejos, las

gambas, los pescados cocinados, el arroz, la salsa picante de hortalizas crujientes, e inclinando los recipientes para recoger los caldos, apartando cáscaras y sirviendo la vida —¡ese fogonazo de vida!—, con las parrillitas exhalando los últimos humos. Algo auténtico e irrepetible. Pero el cocinero quiere repetirlo: «El objetivo es atraer turismo gastronómico y también a estudiantes para que conozcan el Quilombo. Generar una renta para las familias a través de la venta de la harina y de la palma aceitera».

La naturalidad diferencia esto del ceremonial —camareros, servicio, silencio, servilletas, manteles— de almorzar en un restaurante, donde, por más relajado que sea el servicio, no deja de ser una reproducción comercial de la estructura señores-criados. La desinhibición y espontaneidad de la jornada es irreproducible en un comedor convencional.

Queda el cuarto acto, que es el baño de hojas, que, en palabras de Fabrício, «protege contra envidiosos, trae buena suerte y limpia el alma». Algunos lo necesitan con intensidad y urgencia. Señora Juanice: baldeo a fondo.

En una caseta con techo de uralita, la *ialorichá*, la sacerdotisa, coge el agua de un pozo. En el candomblé, la fuente es un elemento destacado, y para cualquier comunidad, puesto que la cercanía de un acuífero garantiza la supervivencia. La *mãe-de-santo* ha mezclado el agua con hierbas sagradas para la ceremonia del *amaci*.

Derrama tres cazos del líquido verdoso sobre los cuerpos desnudos. Está frío como la hoja de un machete, pero si sirve para alejar el mal de ojo, que sean tres remojadas más. A lo lejos, ha comenzado la capoeira. Se escucha la vibrante monotonía del *berimbao*.

Después de recuperar el calor del cuerpo con la toalla, Caco ofrece un purito bahiano. Caco sabe de humos: lo demostró con las langostas.

Entre los aromáticos vapores del cigarro, ahuyentadores de mosquitos, y los elásticos bailes de los practicantes de la capoeira —una anciana golpea un plato de metal con ritmo como si minutara el tiempo que le queda de vida—, todo aquello que parecía pobreza y superstición se ha tornado natural y cercano, adoptando la belleza y la persuasión de lo inesperado.

MAPA DE INGREDIENTES Y PLATOS

27
Waldorf, la ensalada mutante

Hotel Waldorf Astoria (Nueva York)

Aventurarse sobre el origen de un plato es chapotear en aguas colmadas de cocodrilos, y algún hipopótamo. Apartemos de la especulación a los cocineros y cocineras con ansias autorales de los tiempos recientes y concentrémonos en las preparaciones con las que se alimentó la tribu. Imposible saber quién fue el primero —sin duda, la primera— y cuáles fueron las sucesivas aportaciones hasta configurar la compleja realidad que ha llegado hasta nuestros días, y que no deja de cambiar, pues cada vez que se cocina el enunciado se modifica con pequeños gestos: una hierba, una especia, la sustitución de un producto por otro equivalente sin que se traicione el objetivo, o un cambio en la técnica de elaboración. No hay, pues, pensamiento original, sino permanente evolución.

Ni siquiera los más antiguos libros firmados por cocineros reales o papales (Taillevent, Martino, Robert de Nola…) garantizan que lo que allí se cuenta sea propio, puesto que recogen un conocimiento colectivo, recetas muchas veces copiadas de manuales precedentes. ¿Cuántas de las preparaciones agrupadas por Auguste Escoffier pertenecen a su talento y cuántas las administra en préstamo?

Escribo sobre una ensalada con apellido famoso, la Waldorf, lo que debería facilitar la trazabilidad. Queda claro dónde se hizo: en el emplazamiento original del hotel Waldorf Astoria (1893-1929), en Nueva York, espacio que hoy ocupa el Empire

State Building. También es manifiesto a quién se le atribuye: el maître Oscar Tschirky, *alma mater* (o *alma maître*) del Waldorf, aunque haya vacilaciones sobre cuál fue el papel de un secundario, el chef ejecutivo Edouard Beauchamp.

Según un artículo de *The New York Times* (firmado por Rachelle Bergstein, febrero de 2017), el chef Beauchamp participó en aquella gala benéfica de 1893 en la que el entrante salió a escena por primera vez, sin que quede constancia de la impresión entre los comensales. ¿Fueron indiferentes a la pobre combinación de tres elementos (manzana-apio-mayonesa) o ya se reveló la capacidad de permanencia?

El maître, en aquel momento uno de los hombres imprescindibles del Nueva York mundano, nunca cocinó, pero sí firmó un libro con el descaro de los audaces: *The Cook Book by «Oscar» of The Waldorf* (1896), donde recogía la recetilla de tres líneas y media en la página 433: pelar dos manzanas y cortarlas en trozos pequeños, cortar el apio de la misma manera y mezclarlo con las manzanas, añadir buena mayonesa.

¿Por qué algo tan simple se ha convertido en duradero? Por la importancia que el hotel Waldorf tuvo en la sociedad neoyorquina (y de ahí, al universo mundo). Porque el apio y la manzana se quieren, ¿y a quién le molesta la mayonesa? Porque el plato puede cambiar y permite a cualquiera ser partícipe de la próspera historia. Pero ¿cuándo la Waldorf deja de serlo para convertirse en otra cosa?

En agosto de 2018 publiqué un tuit tras una comida en un restaurante que la presentaba de la siguiente forma: lechuga y apio a la brasa, nueces, rabanitos, cherri y salsa de mostaza. El cocinero José Andrés respondió reflexivo: «Le damos nombres a las cosas para poder entendernos. La técnica puede cambiar, el corte, el tamaño si me apuras, hasta la temperatura, pero si empezamos a quitar y poner, y mantenemos los nombres: ¡caos! Dejamos de comunicarnos con fluidez. Vértigo. La cocina

de los perdidos». Y sí. Y no.

A lo largo de los años, dentro del mismo Waldorf Astoria, ya en la ubicación original, el mito ha ido variando y enriqueciéndose, y pervirtiéndose y perturbando. En YouTube se puede encontrar un vídeo de 2011 en el que David Garcelon, director culinario del hotel, perpetraba una deslealtad: nueces horneadas con especias picantes y azúcar; salsa con crema fresca, yogur y trufa; apio y dos tipos de manzanas cortadas en bastoncillos, uvas y microvegetales.

¿Adónde fue la sencillez e ingenuidad de Oscar, aquel inmigrante suizo que se aprendió los nombres de los 1.368 millonarios que podían ser sus potenciales clientes?

Manzana, apio, mayonesa. Después, el caos. El vértigo. La cocina de los perdidos. ¿O estamos a favor de la apropiación, la modificación y la mejora? ¿Preservar la pureza o transformar con el conocimiento colectivo?

28
Operación «Devolver los cuernos al cruasán»

Pastelería Escribà y obrador de Oriol Balaguer (Barcelona)

Un día, a la hora lenta y confiada del desayuno dominical, te das cuenta de que algo importante ha cambiado, y no en ese preciso instante en que haces clic, sino hace tiempo —¿cuánto?—, aunque tu cerebro no haya registrado la mudanza con la atención que merece. Todo parece idéntico, si bien hay algo sustancial que es diferente.

¿El qué? ¿El café? Negro, corto, intenso. ¿El diario? Negro, corto, intenso. ¿El cruasán? ¡El cruasán! Oh, sí, el cruasán. ¿En qué momento perdió los cuernos? En los hornos despachan cuerpos sin las características curvaturas, rendidos a la benignidad de lo alargado. Hace mucho que es el estilo dominante, sin que haya conciencia entre los consumidores de la sutil pero irreversible desviación.

¿Por qué no hemos advertido el complot? Porque la forma no afecta al sabor. Representando un semicírculo o extendidos, saben igual. Escribo aquí solamente sobre los elaborados con mantequilla. Paradójicamente, en esta era en la que la realidad se retuerce más que las trenzas vikingas, los puros son los largos, y los curvados, los corrompidos, los que llevan almíbar, margarina y otras sustancias innombrables.

En Francia, por ejemplo, donde se popularizaron —y de ahí, al mundo—, son ahora más estirados que un primer ministro. En el reportaje *Les 10 meilleurs croissants de Paris* de *L'Express*, con fecha de marzo de 2018, ni uno de ellos era combado,

escándalo superado por una revelación: el 80 por ciento de los que se despachan en París, ¡es industrial!

En febrero de 2019, el *Vogue* francés redujo su lista a cinco y solo uno se arqueaba, el de Cyril Lignac. En octubre de 2017, la revista *On Barcelona* pedía a insignes elaboradores que eligieran sus favoritos entre la competencia: únicamente el de La Vienesa, en Sant Feliu de Guíxols, prometía curvas.

¿Está extinguido el cruasán-de-mantequilla-artesano-de-media-luna? No, pero hay pocos fieles en esa iglesia.

Llegados a este punto, en el que los mayores propagandistas de la especialidad en Francia han descuidado los orígenes y en el que ese gusto se ha extendido, ¿por qué no reivindicar el histórico y ver si es posible la recuperación? ¿Acaso en el término *croissant*, que significa «creciente», no está contenida la forma? Un francés pide la Luna y le dan el asteroide Oumuamua.

Para llevar a cabo una operación de rescate se necesita la complicidad de dos de los mejores cruasanteros de la república: Oriol Balaguer y Christian Escribà, con más premios enganchados a los dedos que Michael Phelps al bañador. Ambos se han comprometido a volver a comercializar los bravos, en mantequillosa armonía con los mansos. Esta es una operación de emergencia para devolver la cornamenta al cruasán.

Lo primero es saber cuándo y por qué dejaron de torcer la masa.

Oriol: «Cuando abrí la pastelería en 2002 los hacía con cuernos, que era como había aprendido en Foix, en Barcelona, donde entré en 1990. Por lo que sabía, por lo que había leído y por lo que me decía mi padre, en Francia también se hacían de esa manera. ¿Por qué abandoné la forma tradicional? Por un motivo técnico. Abrimos en Madrid en 2008. Se mandaban crudos, para allí cocerlos, y se rompían con el traslado».

Christian: «Hacia 2015, tuve un chef italiano en la pastelería que decía que era mejor sin, pero siempre he preferido con. Todos los chefs que llegaron después preferían sin. ¡Yo quiero cuernos!».

En algún momento del pasado, ambos volvieron de forma breve al *sincuernismo*. Los clientes nunca han mostrado preferencia por uno u otro estilo, solo que ahora —¡ahora!— el extraño proceso mental que ha hecho asociar la calidad y la mantequilla a la bestia descastada dificulta el retorno glorioso del legítimo rey.

Si queremos confundir más, añadamos los de manteca de cerdo, que son los auténticamente tradicionales. Resisten en algunos hornos con el perfil de herradura y su ingrediente principal (el perseguido marrano) sigue impulsando las ensaimadas. Así los hacía Antoni Escribà, padre de Christian, hasta que se casó con la parisina Jocelyne, hija de su maestro, Étienne Tholoniat, en 1961, que los rechazó. «Con mi madre llegó la mantequilla», ríe el pastelero.

Pol Escribà, el hijo de Christian y nieto de Antoni y jefe del obrador, es un *sincuernista* y alega razones: «El largo fermenta de una forma más regular. Y al no forzar las puntas, no maltratas la masa. También es más fácil de transportar». Albert Esteban, jefe de partida de cruasanes y bollería de Escribà, argumenta más en ese sentido: «Aparte de la estética, se puede llenar mejor, se corta de manera uniforme». Vale, pero en esta reivindicación no hay espacio para mermeladas o sobrasadas. Se habla aquí del cruasán a pelo, sin añadidos ni disimulos.

Los *concuernistas* defenderán siempre el horneado de los pitones, un plus en textura. Lo crujiente como virtud y no como defecto. Oriol y Christian coinciden en la descripción: «Es como el tostado de las puntas de las barras de pan». Christian cuenta cómo quiso complacer a una amiga que lamentaba la pérdida y, durante un tiempo, comercializó los cuernos. Fue como

despachar un animal descuartizado.

¿Qué dice la cata? Que no hay diferencias. Que no hay razones gustativas para el éxito del sin cuernos. El aspecto externo de los de Oriol y Christian es distinto, sobre todo en los cornudos. Más abombado el de Christian que el de Oriol y con cuernos de cervatillo.

Al cortarlos, sin y con comparten un alveolado excepcional. Clarísima percepción de las capas. Olor a mantequilla fresca y liviandad en la boca. Tanto los *orioles* como los *christianos* pesan, sin que se hayan puesto de acuerdo, sesenta gramos.

Oriol: «Tienen que tener un buen alveolo, ligereza, aire. Mal si son muy tupidos. Y es bueno que, al cortarlos, dejen trocitos». Esa descamación que luego, finalizada la pieza, obliga a perseguir los pedazos de lámina en el plato. Comerlos es seguir una clase de anatomía: primero, el tórax; después, las extremidades. Y lamentar la acelerada desaparición.

Solo al tomar uno de estos —no importa si con o sin— eres consciente de las porquerías industriales y amazacotadas que venden en cada una de esas casas del sado que han colonizado los chaflanes y que tienen la desvergüenza de llamarse panaderías. No es el boom del pan, sino el *crash*.

En 2007, la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) quiso salvar una especialidad que se envilecía y organizó el concurso anual Mejor Croissant Artesano de Mantequilla, con tremebunda repercusión. «El reto ha hecho que mejore notablemente la calidad, el cuidado y la presentación de los cruasanes por toda España», cuenta Olivier Fernández, director de la EPGB. Tampoco él encuentra diferencias entre los géneros: «No son muy distintos. Uno con puntas tiende ser algo más crujiente y, según cómo se forma, la masa puede sufrir más».

En la competición aceptan sin y con, aunque la mayoría absoluta de los que se presentan están desencuernados: «Un 95

por ciento, con, y un 5 por ciento, sin». ¿Por qué, Olivier? «Se han adoptado el modelo y el formato franceses. La pérdida de cuernos es una tendencia de los últimos diez años. En Francia es prácticamente imposible encontrar cuernos, excepto en pasteleros de ascendencia italiana, española o de países del este de Europa».

El origen de este símbolo es dudoso, con resbalones de leyenda, como que el emperador Leopoldo I premiara en 1683 a los panaderos austriacos por haber desbaratado la invasión turca de Viena y que estos correspondieran con una forma que se mofaba de la media luna de la enseña otomana o que la austriaca María Antonieta los llevara a Francia en 1770.

Si los desvestimos de épica y de nombres esplendentes, aparece un panecillo habitual en las mesas de Europa del Este llamado *kipferl* —al que se considera el cruasán antecesor— y un oficial y editor austriaco llamado August Zang, que los popularizó hacia 1838 o 1839 en la Boulangerie Viennoise, situada en la parisina calle de Richelieu (según el libro *August Zang and the french croissant*, de Jim Chevalier).

Fueron ya cardenalicios cuando los franceses los hojaldraron. Y es en esas páginas de mantequilla y harina donde se ha escrito la exitosa historia.

Una reflexión final en demanda de los cuernos, amigos pasteleros. Si alguien dibuja un cruasán, ¿cómo lo representa? ¿Con o sin?

29
¿Es buena la carne con dos años de maduración?

LomoAlto (Barcelona)

En la entrada del restaurante LomoAlto recibe una momia. En realidad, dos; un espectáculo turbador que remite a las célebres salas del Museo Británico donde la mojama envuelta en telas transita una inmortalidad a la vista. Los clientes del restaurante barcelonés fisgan, las fotografían, sienten la misma curiosidad inquietante que ante un Bacon (el pintor, no el bocadillo).

Las dos canales de buey de raza rubia gallega pesan 638 kilos y proceden de un animal que fue sacrificado el 8 de noviembre de 2016, de nombre Curioso. Casi dos años después descolgaron esas naturalezas muertas en un gran ceremonial: estuvieron en la cámara mortuoria a una temperatura de cero grados y con una humedad del 75 por ciento.

En este punto, el cerebro del lector comienza a dar señales de alarma.

¿Una carne con dos años? Sí.

¿Se puede comer una carne con dos años? Se puede si se ha tenido bajo control en un espacio cerrado: el añejamiento es una desecación, una pérdida de agua. Merma hasta un 45 por ciento (¡ruinoso!, pues, en vida, Curioso pesó 1.200 kilos). En la superficie prolifera un moho que le da un tono verdoso, que ablanda y protege. Esa capa se elimina antes de trabajar la pieza. Ninguna chuleta extraterrestre en la parrilla.

¿Es buena la carne con dos años? Depende. Cuando la probé, me gustó. Otros dicen que ha dejado de ser carne, entendida

como tal una masa rojiza con el sabor metálico de la hemoglobina. Califican las supermaduraciones como un esnobismo de necrófagos.

Una chuleta sometida a un envejecimiento máximo —¿cuál será el límite?— es un ingrediente nuevo, o muy antiguo. Otro sabor (pasto, setas, frutos secos), otra textura (mantequilla). El cocinero Carles Tejedor, especialista en carnes que creó y dirigió el LomoAlto, alerta sobre las desviaciones del culto: «Si sabe a queso azul es putrefacción. La carne madurada no es mejor ni peor. Es un producto distinto». Él nunca ha hincado el diente a una res que superara los setecientos días.

El carnicero y criador francés Alexandre Polmard hiberna el vacuno (a –43 grados) con un método que desarrolló su familia: vende *côte de boeuf* del año ¡2000! Sin embargo, el corte maduró entre cuatro y ocho semanas antes de ser crionizado: periodo breve para lo que se habla aquí.

Además del ya citado LomoAlto, quien desee practicar este deporte extremo podrá aullar de miedo o de gusto en El Capricho (Jiménez de Jamuz, León), Ca Joan (Altea, Alicante) y la Taberna de Elia (Pozuelo de Alarcón, Madrid).

Siempre dispuestos a experimentar y tensar el músculo, Carles Tejedor invitó a la empresa japonesa Wagyumafia a un amable cara a cara, o morro a morro, entre el wagyu de Kobe y la rubia gallega. Primero advertir que en Japón pasan de afinar el wagyu, así que para Hisato Hamada, dueño de Wagyumafia, fue un reto —¿o un desatino?— dormir cuarenta días un chuletón de calidad A5 (la máxima) de una vaca con once años.

En el rincón del LomoAlto, un púgil viejo y capado: chuletón de buey de siete años con veinticuatro meses de reposo (casi reposo eterno) proporcionado por cárnicas LyO, los mismos responsable de la perpetuidad de Curioso.

Amigos del boxeo: no hubo combate. El peso pesado tumbó al peso ligero. Rubia Gallega dejó por los suelos a Kobe. Puede

que el marmoleado de la luchadora japonesa no resultara beneficiado por el paso del tiempo —o que, por el contrario, este resultara insuficiente—, que sí ablandó la grasa del boxeador gallego.

El chuletón con bianualidad es también mi récord, que antes estuvo en un filete con un año de antigüedad. El primero de la colección fue de doscientos setenta días. En Perú di cuenta de un wagyu con doscientos veinte días. Los japoneses no maduran el bóvido: nada se dijo de los peruanos. Y aquí sigo, vivo y corneador.

30
Dicen «arroz» y en la cabeza estalla el confeti

Casa Carmela (playa de la Malvarrosa, Valencia)

En el frente marítimo de Barcelona es difícil comer un plato de arroz por menos de 20 euros. ¡20 euros! Una sola ración, no el contenido al completo del recipiente. Unos setenta y cinco gramos de cereal en seco que, después de haber sido sometido a una serie de vejaciones —cualquier día la ONU envía a los cascos azules—, ha multiplicado su volumen. Ha compartido martirio con grasientas costillas, mejillones escuchimizados y otros desventurados productos añadidos, en un ejercicio tumultuario, por un supuesto cocinero que considera aquello el basurero más que el reino de la armonía.

¿Por qué a diario se preparan toneladas de ese comistrajo? Porque el beneficio económico es grande —da uno de los rendimientos más altos de la hostelería— y porque el arroz sigue encendiendo nuestras mentes —una llama amarilla— con una promesa de felicidad. Te dicen «arroz» y en la cabeza estalla el confeti.

Piensen en cámara lenta: un mediodía de domingo sentados ante el mar —la pantalla sobre la que se proyecta la película de los veranos perdidos— o una comida campestre, con la tribu al completo dando vueltas en torno al fuego como sucede desde hace un millón de años. Aparece la rueda de oro, bien sujeta por las dos asas, y la fiesta comienza a girar. Llegados a este punto de dicha, la pregunta desgarradora: ¿por qué la restauración pública ha pervertido el icono familiar hasta

desfigurarlo? Por avaricia. Porque se aprovechan de nuestro estado de ánimo para colarnos una aproximación. Paellas que se parecen tanto a la paella cabal como la carrera de cien metros de un borracho a la de Usain Bolt.

Dejemos de lado los precocinados y otras barbaridades, y centrémonos en los males que dañan los arroces contemporáneos. El primero: la variedad. Amigo cocinero: hay miles y tu repertorio es tan corto como el de tus posturas amatorias. ¿Solo bomba o carnaroli? ¿Qué listísimo distribuidor convenció a los cocineros de que el carnaroli era óptimo para cualquier necesidad? Durante años han venteado esa estrella de los *risottos* como válida para los secos, y demostrado su apego destacándolo en las cartas. Sucede algo parecido con el bomba, con leyendas empobrecedoras que el chef escribe con orgullo: «Todos nuestros arroces se elaboran con bomba». Pues qué mal. ¿Lo mismo para los caldosos, cremosos, melosos, secos, guarniciones, sushi? Tirón de orejas hasta enrojecer los lóbulos a los fabricantes, que bajo el genérico de «extra» o «superior» esconden qué hay de verdad en los paquetes.

Pasemos ahora al arroz-en-cazuela-de-hierro que provoca digestiones más pesadas que un discurso sobre el estado de la nación. Ante el comensal, una fina superficie con granos tostados, apetecibles, seductores, de una trabajada plástica. Perfecta para la pasarela *foodie*, inadecuada para el disfrute genuino. Primero la textura: en el límite del quemado. El *socarrat* es otra cosa: una sublimación, no el exceso de cocción. Después, el sabor: caldos potentes más marcas potentes dan tardes agarrados a las garrafas de agua de ocho litros. La sospechosa uniformidad que los emparenta es porque están acabados en el horno. El arroz al horno es un género. Los arroces acabados en el horno son otra cosa: un atajo para liberar fuegos y acelerar los servicios. ¿El resultado? Granos chiclosos.

Después de años vagando entre chapuzas arroceras, un luminoso reencuentro en Valencia. Fue en el Casa Carmela, en la playa de la Malvarrosa, un domingo, por supuesto. Comedores a rebosar y esa clase de felicidad de antes de que las cosas sucedan. En medio de la mesa, la paella verdadera, contención de carne y verdura y la concesión de los caracoles.

Olor a humo.

Espejismo de la infancia.

31
Los huevos Benedict ¿originales?

Delmonico's (Nueva York)

Caminar un mediodía de agosto por las calles de Nueva York es golpearse la nariz con un gancho de pestilencia. ¿De qué estómago demoniaco surgen esos olores nauseabundos y qué clase de putrefacción los origina? Son las 13.30 horas y tengo reserva en el restaurante Delmonico's, fundado en 1837, que se vanagloria de ser el más antiguo de Nueva York y uno de los primeros en servir alta cocina en Estados Unidos.

A pesar de la hora temprana y de la temperatura tórrida, un empleado acumula en la acera de la calle Beaver gigantescos sacos negros de basura procedentes de uno de los rascacielos de Wall Street. Entre las bolsas de cadáveres asoma un ratoncillo. Apretamos el paso y veo, de reojo, que el hombre trata de pisotear a la bestezuela.

Dejamos atrás la barbarie y aparece la civilización: el célebre edificio triangular del Delmonico's, que no es el original (hubo predecesores, arrasados por el fuego), sino una construcción de 1891 donde prosperaron los hermanos Pietro y Giovanni Del-Monico (modificaron el apellido), emigrantes suizos del cantón del Ticino.

En este texto, ya se verá, «original» es una palabra estrellada. Las columnas del pórtico, que Pietro hizo traer de Pompeya —algo indemostrable—, sobrevivieron al fuego. Durante años hubo varios Delmonico's en Manhattan. Los hermanos y un sobrino, sobre todo ese sobrino, Lorenzo, los expandieron

adelantándose a las franquicias.

Lo único que me interesa de este lugar para paladares seniles son los huevos Benedict, pues (se supone) fueron ideados para los señores LeGrand Benedict por Charles Ranhofer, el chef con mayor trascendencia en la historia del establecimiento.

De nuevo, lo original por los suelos: desde el 19 de diciembre de 1942, y debido a un artículo en *The New Yorker*, aparece en esta historia el corredor de bolsa —y juerguista— Lemuel Benedict y de cómo una mañana de 1894 se acomodó en el hotel Waldorf Astoria y pidió al famosísimo maître Oscar Tschirky unas tostadas con mantequilla, beicon, huevos escalfados y salsa holandesa para aliviar la resaca.

Oscar hizo su magia y cambió las tostadas por unos panecillos (*english muffins*). Qué perfecta narración. Lástima que no haya pruebas. Oscar, inmigrante suizo como los Delmonico, nada dice de los huevos Benedict en las recetas que recopiló.

La moqueta se adivina densa, las lámparas imitan candelabros, las mesas vestidas, las sillas rojizas, los bajoplatos con dibujos, los lienzos evocativos. Nostalgia del tiempo del esmoquin, y clientes con manga corta.

Antes de reservar me he asegurado, mediante la web, de que los huevos forman parte del menú de mediodía y, ya sentado, al leer la carta, no los encuentro. Con amabilidad me dirigen al bar, donde puedo comerlos por diecisiete dólares. En la penumbra de madera oscura aparece la leyenda.

Según la mitología de la casa, la señora LeGrand Benedict, clienta habitual, pidió a Ranhofer algo nuevo y él dispuso los archiconocidos huevos pochados con *ham* (*prosciutto cotto*, jamón de York, *Canadian beacon*: he leído de todo), panecillos y una salsa holandesa bañando el conjunto.

En contra de esta versión: datan los *Eggs Benedict* en 1860 —lo dice la carta—, pero Ranhofer fue fichado en 1862.

A favor de la versión: la receta número 2.925 de *The Epicurean*, el muy celebrado libro de Ranhofer, es doble. La mitad corresponde a unos *eggs à la Benedick* (atención a la extraña «k») idénticos a los actuales.

Más datos para la conspiración. *The Epicurean* fue publicado en 1894, el año en el que *The New Yorker* sitúa a Lemuel Benedict frente a Oscar Tschirky, que antes de fichar por el Waldorf Astoria trabajaba en… ¡el Delmonico's!

¿Conclusión? Es probable que Ranhofer los pusiera a rodar, que Lemuel Benedict frecuentara ambos comedores y que Oscar supiera de qué le hablaba aquella mañana pastosa. Hay más lío: algunos años después, la versión de Auguste Escoffier aporta bacalao, según el gusto de los monjes… benedictinos.

¿Comí autenticidad, verdad, legitimidad? Los *muffins* y los huevos, casi perfectos (demasiado vinagre en la cocción); el jamón insulso y la holandesa, correcta.

Bill Oliva, el chef actual, los adorna con unas huevas negras; desde 1920 no hay ningún Delmonico en el Delmonico's (el propietario actual es la compañía Ocinomled: lean al revés) y me pregunto cuál es la gracia del plato y por qué ciento sesenta años después sigue vivo como estrella del *brunch*.

Ahí sí tenía razón Lemuel Benedict: es medicina para resacosos.

32
Patata, me tienes frito

Frites Atelier (La Haya, Holanda)

Las patatas fritas son un control de calidad. Si en un bar o en un restaurante las preparan como es debido, puedes comer el resto de la carta con la confianza del bendito. Porque, si miman lo humilde, ¿qué no harán con lo caro? Un establecimiento no requiere de otra comprobación para demostrar la excelencia que servir ese ritmo en apariencia ligero con la dignidad de la ópera. Muchos terroristas culinarios se toman a broma su exquisitez porque es barata, degradándola a flácido acompañante de placeres mayores. Qué error: la voracidad con la que se ataca el supuesto actor secundario y se pinchan o pellizcan los rectángulos es mansedumbre cuando aparece el plato de resistencia.

¿Por qué ese trabajo sencillo que consiste en cortar bastones —no se abordan aquí las chips— ha desaparecido de tantas cocinas profesionales? Porque los propietarios prefieren la abundancia bruta al placer en pequeñas dosis. Me explicaré: al recurrir al género congelado —por vagos y codiciosos—, dejan claro que no les importa despachar toneladas y simular generosidad. Pero ¿acaso no prefiere cualquiera cuatro patatas bien cortadas y fritas que un camión de esas abominaciones embolsadas que sumergen en un líquido apestoso al que nadie podría llamar aceite?

Huyan —levántense y corran— si las porciones son iguales. Las patatas fritas auténticas buscan la uniformidad, pero son

irregulares, hermosas en su diferencia y grado de abrasión. Una laboriosa mano humana, hecha al error y al titubeo, las tajó con un cuchillo. Puede que algún día programen los robots para fingir la imperfección de la artesanía.

Cuando Heston Blumenthal cocinaba en The Fat Duck, aconsejaba la variedad golden wonder para lograr un exterior «crujiente» y un interior «ligero y esponjoso»: el ideal también para las croquetas y las permanentes.

Devotos patateros se le echarán a la calva por desairar a la variedad agria. Y también se lo discutirán los belgas, que se atribuyen la idea de sumergir el tubérculo en un medio graso —edificaron un museo en Brujas para reforzar su verdad en piedra—, y que han optado tradicionalmente por la bintje y por una infernal sartén con grasa de buey, lo que mata del susto a las buenas almas mediterráneas. ¿O son más adecuadas las innovator y las victoria?

Mientras escribo, pienso en la cabeza monda de Blumenthal y en su larguísima receta (*Cocinar en familia*, 2003): las blanquea en agua, las hierve, las enfría en la nevera, las fríe (a 130 °C), las vuelve a meter en la nevera y las fríe por segunda vez (a 180 °C). Recomienda el aceite de cacahuete o la grasa de riñón de ternera. [Y una tumba pareada en el cementerio amusgado de Bray on Thames.] La patata frita no-tengo-otra-cosa-que-hacer-en-todo-el-día. Creo que con el blanqueado y la doble cocción en aceite de oliva hay suficiente.

En varias ciudades de Holanda, Sergio Herman, que fue triestrellado con Oud Sluis, gestiona unos Frites Ateliers —sí, qué pretencioso— en los que se enorgullece de preparar unas patatillas «perfectas»: qué manía con la perfección cuando lo interesante es lo imperfecto.

En lo alto de la oferta, las *papas catalan* con romesco y *allioli*. En el *atelier* de La Haya, esquivé el disgusto de un romesco falsificado y pedí las *indo peanut*, con cacahuete y cebolla frita:

mediocres. Misma patata, diferentes acompañamientos. De forma más seria, Jordi Vilà fríe unas en su Al Kostat barcelonés, pegado a Alkimia, con unos bonitos dorados que aliña con yema de huevo y tomillo, y en el Askua Barra de Madrid babeas con las barritas sobre las que se alza el *steak tartar*. El tartar ha hecho mucho por la honorabilidad patatil.

Paja, cerilla, *pont neuf*. Más o menos gruesas, con piel o sin ella. Solas o salseadas. Siempre con sal. Los colores del oro, las declinaciones del amarillo. Qué gusto pelear por la última.

33
Si no pica, no es brava

Las Bravas (Madrid)
y bar Tomàs (Barcelona)

Cuando las bravas van en contra de su nombre son decepcionantes, un atentado contra el sentido común y la verdad. Restauradores sin conciencia sirven *fake news* a clientes dóciles que comerían hasta un zapato si estuviera embardunado con mayonesa y kétchup. Métele mayonesa a cualquier cosa y estará buena. La mayonesa mejora la vida. Pero este texto no es un elogio de la emulsión, sino una defensa de lo punzante.

Si no pican, deberían venderse con un nombre discreto y domesticado: patatas con salsa o qué-porquería-es-esta. Debatir ese punto es inoperante, de manera que pasemos al siguiente. Existen dos grandes escuelas, la barcelonesa y la madrileña, y la diferencia esencial entre ambas es si el tubérculo aparece aderezado con una salsa roja (lo que pasa en la meseta) o con dos, roja y blanca (lo que sucede junto al Mediterráneo).

Igual de absurdo que discutir sobre si las bravas tienen que encender la lengua —¡que arda el paladar!— es inquirir sobre si son mejores las unas que las otras. No perdamos el tiempo con debilitantes controversias y disfrutemos de la diversidad.

Antes de resbalar en los aderezos, pensemos que este platillo cotidiano —y que requiere de cerveza para la liturgia— no lleva entre nosotros más de setenta años de una forma comercial.

¿Quiénes fueron los primeros? Sin fuentes documentales resulta imposible fechar y reconocer maternidades o paternidades.

En Las Bravas, en Madrid, se asignan el origen, aunque, de ser cierto, ellos mismos citan de forma incoherente al Casa Pellico y La Casona. La taberna fue fundada en 1933, pero no fue hasta principios de los cincuenta cuando se pusieron a colorear la solanácea.

Recientemente me metí una ración en la sucursal de Las Bravas del pasaje Matheu: potente la salsa roja, desagradable la patata, harinosa, enorme, *llenapobres*, tal vez como concesión a ese tiempo en el que, ciertamente, la tapa era un consuelo para confundir al hambre. En formato clástico, tienen fama las del Docamar (desde 1963), Los Chicos y la Bodega de La Ardorosa.

En Barcelona, en el bar Tomás de Sarrià, abierto en 1929 y que se embraveció allá por los setenta, las aliñan con *allioli* y un aceite picante —un madrileño las llamaría «mixtas»—, y con esa combinación han estado en el podio durante décadas, aunque muchos estómagos no soportan el exceso de grasa y el repicar del ajo bravío. La ciudad del diseño es coherente con lo que se espera de ella y las hay con forma de lingote (La Mundana), en copa (Pan & Oli), ahumadas (Sant Antoni Gloriós) u hojaldradas (Informal, pensadas por Marc Gascons y multicopiadas).

De las contemporáneas, las más célebres y plagiadas son las que Sergi Arola ideó para el Arola, el extinto restaurante del hotel Arts. Un cilindro rellenado con el bicolor: «Las hice a finales de 2004 o principios de 2005. En aquel momento intentaba adaptar las tapas más clásicas a un formato parecido al que Nobu hizo con la cocina *kaiseki*, que la brava fuera *cool*, que todas las patatas fueran iguales y que se pudiera comer con los dedos. Me basé en una guarnición de un plato de sesos que hacía en El Bulli». Consciente de que él se inspiró en Ferran

Adrià, no le molesta que otros lo imiten, pero detesta la ineptitud —«hay que hacerlas bien confitadas, bien fritas»— y que, como le ha sucedido en el extranjero, alguien, en sus propios morros y barbas, ¡se atribuya la autoría!

Salsa con tomate y sin tomate (algunos puristas o puretas, sangrando, dicen que solo es admisible el pimentón), mejunjes secretos para hacer más atractivo el consumo sazonados con guindilla, pimienta, pimentón picante o ahumado, chipotle, chile habanero, *kimchi*, rocoto; patata agria, monalisa; con piel, sin piel; batata, yuca; frita, confitada, al vapor, al horno; a cuadrados, gajos, cuartos, rectángulos; con ajo blanco, ajo negro...

¿En común? Un tubérculo, un picante y, al menos, una grasa. Tampoco es ingeniería aeroespacial. Aunque después de dar un bocado tendríamos que sentir el mismo calor que en Venus.

34
La ensaladilla rusa que no llegó de Rusia

Hermitage (restaurante cerrado; Moscú)

Después de un profundo análisis *ensaladillólogo* y de haber sido miembro del jurado del primer campeonato nacional de ensaladilla y haber probado en una sesión —sin retortijones ni ingresos hospitalarios— doce variantes llegadas de norte, sur, este y oeste, tradicionales y de una aberrante y errónea modernidad, simples y barrocas, resolutivas y dispersas, he rozado una verdad grasienta: lo único en común a todos los revoltillos a los que llaman ensaladilla rusa es la patata y la mayonesa (y ni siquiera el atún, que algunos sustituyen por otros pescados). Pero ¿se puede llamar ensaladilla a eso? No: el plato comienza a partir de ahí, con añadidos como los encurtidos que los autonombrados defensores de la pureza llaman a desterrar con la violencia verbal de los espectadores de lucha libre.

Gracias a aquel *match* celebrado en el congreso San Sebastián Gastronomika en octubre de 2018, hubo algunas certezas: en Andalucía son muy mayoneseros, la espuma de aceituna es una mala idea, el exceso de elementos no suma; la gamba, el atún fresco o los erizos se pierden en la masilla, y la remolacha es demasiado dominante, teñidora y terrosa.

Ganó Carles Abellan, del Tapas 24, en Barcelona, con una propuesta tan sencilla como eficaz. Patata, zanahoria, atún, pepinillos, aceitunas, una mayonesa en la que intervienen cuatro aceites (de lata de atún, de conserva de anchoa, de

girasol y virgen extra) y agua de olivas.

Hasta este punto del artículo no ha aparecido el apellido rusa. Al parecer, no lo es, según los trabajos de la periodista Ana Vega, Biscayenne. Universalmente se reconoce al cocinero Lucien Olivier (1838-1883) como padre del mejunje en el restaurante moscovita Hermitage, si bien el olfato perdiguero de Biscayenne la llevó hasta el libro *The modern cook* (publicado en 1846 en Inglaterra), obra del italolondinense Charles Elmé Francatelli. Tras hacer una sencilla operación matemática, la divulgadora llegó a un desenlace inapelable: cuando Francatelli publicó su obra, Lucien Olivier tenía ¡ocho años!

Consultado *The modern cook*, la *russian salad* es la receta número 1.215, situada entre la *italian salad* y la *german salad*. En el pelotón de ingredientes, entre otros, la langosta, las anchoas, los cangrejos de río, las gambas y una mayonesa roja.

¿Qué es lo ruso en esta rusa poco roja (pese a la mayonesa con corales)? La fantasía del cocinero Francatelli titulando un amasijo para darle el imprescindible toque de misterio, lejanía y sofisticación. En todas las modalidades y épocas se trata de un plato embadurnado con una emulsión, con-un-montón-de-cosas bajo una espesa capa de maquillaje. La nominación tuvo un éxito formidable, porque en 1891 el italiano Pellegrino Artusi escribía: «Está de moda ofrecer en las comidas la así llamada ensalada rusa» (*La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*).

¿Y quién era Lucien Olivier, el héroe caído? Hay poca información sobre él y sobre el contenido exacto del celebérrimo potingue. Que si era un chef ruso, que si era francés, que si era belga. Que si se escondía para preservar el secreto de la receta como si se tratara de los planes de una invasión. Que si llevaba urogallo, lengua de vaca, jamón de oso, lechuga, encurtidos, áspic (hay muchas versiones con base

gelatinosa) y otras decenas de ingredientes y una mayonesa que no era tal.

Se sabe que cocinaba en el restaurante Hermitage, abierto en Moscú en 1864 y chapado en 1917 con la revolución. El cambio de régimen adelgazó la ensalada Olivier, que fue dejando atrás el género aristocrático para acercarse al estándar popular, simplificado y proletario que hoy conocemos y consumimos. Puede que quien le diera nombre fuera Francatelli, pero la referencia, al menos en Rusia, es Olivier.

A partir de la patata, la mayonesa y, mayoritariamente, la zanahoria, la prudencia o la imprudencia va de la mano de quien la prepara.

La ensaladilla se sueña de nuevo imperial y zarina cuando se la cubre con una negra, distinguida y brillante capa de caviar.

35

¡Chiist! Se buscan trufas

Ubicación secreta (bosques de la comarca de Osona, Barcelona)

Segundos después de bajar del 4 x 4, una de los border collie —¿Cendra?— arranca una carrera tan breve como alborotada. Ha encontrado la primera trufa. El hallazgo ha sido de una sospechosa rapidez: se diría que hay trampa. No sería la primera vez que el turista gastronómico se enfanga en un engaño, con un tesoro enterrado por el guía para proporcionarle el regocijo del descubrimiento.

No es el caso. No es el estilo de Temps de Tòfona, empresa de Santi Vallejo y Albert Boixader, que ofrece a grupos reducidos la posibilidad de meter la mano en la tierra —la Tierra— y arrebatarle un ojo negro.

«Queremos dar un poco de luz a este mundo. Tenemos dos vertientes: recolección y venta de trufa, y turismo, mostrar cómo trabajamos, en qué medio… Comenzó cuando nuestros amigos nos preguntaban: "Y eso, el perro, ¿cómo lo hace?"», desbrozan ambos.

Lo han dicho ya: un ámbito secreto, en sombras. La trufa salvaje es escasa y cara, supeditada al suelo, al entorno, al clima, al azar, al hocico devastador y goloso de los jabalíes y a las tropelías de los furtivos, que dejan trepanadas las zonas. Pero, ay, lo importante es la reserva. Piden a los que han contratado sus servicios que apaguen los móviles para impedir que algún bandido compre la geolocalización de las truferas. La excursión, a 82 euros por persona, incluye almuerzo final,

aunque no el botín encontrado.

Para garantizar la discreción, escribo que estamos en el norte de Osona, en las montañas y valles del Cabrerès. Ninguna otra pista saldrá del perro que firma esto.

Osona es un territorio trufero de primer orden, con suelos calcáreos y bosques de encinas y robles. Esta temporada, que finalizará el 15 de marzo, es pródiga, lo que ha atemperado los precios, entre 500 y 700 euros el kilo. Si alguien se ha desmayado, que piense que en los años de escasez es el doble.

El día es un cristal, frío y limpio. A las ocho de la mañana la temperatura era negativa pero el sol la ha encendido. La cabeza de Albert y la de Santi registran la posición de un par de cientos de truferas, a las que saben llegar sin mapa ni brújula. Botas y calcetines dobles para ir tras las perras sobre el terreno helado.

Las perras, que se compenetran mejor sin un molesto macho alfa, son Nina, Cendra y Trufa: Guinness se ha quedado en casa. Animales hermosos, en blanco y negro, el morro afilado y al viento.

Cuando huelen la llamada del hongo son un gatillo. La supervivencia de la especie depende de ese perfume, puesto que cuando los jabalíes las comen expanden las esporas. Los truferos los detestan, olvidando la labor fecundadora.

Una de las perras escarba y Santi la aparta, cabeza y patas, y desentierra con cuidado la patata más codiciada ayudándose con el puñal, el único instrumento permitido. Alzan la pelota, un riñón enfangado. Esa tierra está impregnada con *eau de truffe*, que sigue atrayendo a la border collie. De rociarse uno con el perfume, los jabalíes le amarían.

Santi recompensa la nariz, húmeda y eficaz, con un trocito de hamburguesa o de *bull*. Explican cómo las han entrenado: «A base de juego. Serviría cualquier perro. Colocamos una trufa dentro de un calcetín y van jugando. Cuando los cachorros

amamantan, hay gente que unta las tetas de la perra con aceite de trufa. Adiestrados, llegan a costar hasta 6.000 euros. Pero ¡las nuestras tienen un valor incalculable!».

La bolsa de tela se llena de *Tuber melanosporum* del tamaño de pelotas de pimpón, lejos del triunfo de 842 gramos de la *Tuber aestivum* que Albert alzó una vez. Tapan el agujero y borran las huellas de su paso. Protegen la veta y respetan la naturaleza. Un asunto confidencial.

Tiempo de desayunar: trasladan desde los 4 x 4 las mesas plegables y la *llonganissa*, el *bull*, la coca y el pan de Folgueroles, el aceite, los tomates, y el vino Santbru, del Montsant, en bota. Esforzados por reivindicar el porrón, hemos olvidado la bota.

De forma excepcional, cogen una de las protuberancias y, con un cuchillo muy afilado de la casa Pallarès la laminan, descubriendo las venas, el paisaje interior. La seta abierta contiene una cartografía.

En la palma de la mano, con unos cristales de sal y aceite, una hostia para una comunión de paganos.

En realidad, ¿ha sucedido lo que se cuenta en esta historia o solo se trata de una artimaña para desorientar a furtivos, cuatreros y jabalíes?

36
La cata a ciegas permite ver

Casino de Madrid

La cata a ciegas es un ejercicio que desenmascara y purifica la arrogancia. Quien quiera descubrir a un charlatán, que le coloque delante una botella completamente tapada para que descubra qué contiene y se descubra, así, ante todos. La cata a ciegas permite ver y separar a quien sabe de quien finge saber.

Hace mucho, asistí a uno de esos procesos desnudadores. Nos reuníamos de forma habitual un grupo heterogéneo que tenía como único punto en común la generosidad del anfitrión, que descorchaba lo extraordinario como quien da las buenas noches, y el organizador de las citas, experto en relaciones públicas y al que complacía colocar alrededor de una mesa a gente de lo más dispar, de peluqueros a diseñadores de muebles, y algún periodista hambriento.

En una de esas jornadas, un ejecutivo especializado en liquidaciones cuestionó repetidas veces la calidad de lo servido. Hartó tanto al invitador, un erudito de la materia, que forró dos botellas con papel de aluminio. Había que averiguar qué era, cuál costaba más y cuánto estábamos dispuestos a pagar. Al final del texto se desvelará el contenido.

Máximo respeto, pues, a los que saben leer la pequeña información que cabe en una copa. Vi en acción a los auténticos diestros un domingo de calores primerizos en Madrid durante la celebración del 12.º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas. En dos salas del casino de Madrid, los

doscientos cuarenta participantes, dúos de profesionales o de aficionados libando en silencio. Impresionante el salón principal, de estilo neobarroco y con lámparas de araña que competían en destellos con las copas. Hasta tres mil trescientos riedel circularon por las mesas sin torpes que las amenazaran.

Silencio absoluto y mirones tras las puertas acristaladas. Nos hicieron apartar. Al preguntar por qué, nos hablaron con el código de los agentes secretos: «Ahí detrás están las botellas». ¿A quién podríamos mandar un mensaje cifrado? Solo dos personas de Vila Viniteca —una de ellas, el propio Quim Vila— sabía cuáles eran los siete vinos elegidos para la primera fase (probé algunos: morí con el Quiñón de Valmira 2016 y el Silex 2015) y los siete de la final.

Antes de comenzar ya habían batido un récord: vendieron las ciento veinte plazas, a 200 euros por pareja, en los primeros cinco minutos de inscripción. Los 40.000 euros en premios (30.000 para los ganadores, que fueron Joan Munné y Àlex Peris) valían la pena, pero sobre todo el prestigio *gran reserva* tras adivinar lo imposible: país, zona, denominación de origen, variedades, añada, elaborador y marca.

Reconocí entre los participantes a bodegueros y sumilleres con carreras prestigiosas. Terminada la primera parte y mientras esperábamos la deliberación del jurado, hablé con algunos. Calificaban la experiencia entre «difícil» y «dificilísima». «El año pasado adivinamos uno», decía un experto con satisfacción. Alguno había gastado miles de euros en entrenamientos intensivos de fin de semana. «Son los locos del vino», resumía otro concursante. Un par de almas confiadas preguntaron si también me había presentado: no paso de la categoría básica de bebedor.

Al principio del texto escribía que la cata a ciegas es desveladora, pero no solo de personas, sino también de vinos. Es ahí donde se descubre la franqueza, sin prejuicios ni

coartadas. ¿Qué pasó aquella noche de hace veinte años? Nadie acertó la variedad, ni la etiqueta ni el precio. La más barata rondaba los 15 euros; la más cara, ¡los 1.000! La primera era Gran Caus. La segunda, Petrus. Ambos compartían la merlot. La mayoría votó por la de 15 euros, incluido el displicente ejecutivo.

Fue una gran lección. Pero jamás aprendemos. Al rasgar el aluminio y aparecer la legendaria etiqueta de Petrus, todos se abalanzaron para exprimir hasta la última gota. Aunque no era eso lo que había dicho, unos minutos antes, la verdad sin interferencias.

37
Atún rojo, mar azul

Frente a L'Ametlla de Mar (Tarragona)

A cinco kilómetros de la costa de Tarragona, doce mil atunes rojos aguardan su destino. Se mueven en círculo, y a esa rotación se agregan los submarinistas.

Unos van armados con fusiles submarinos.

Otros, con camaritas herméticas de usar, desenlatar y tirar.

Los peces no distinguen entre los que fotografían y los que disparan, tan solo son cuerpos en la ingravidez marina.

En ningún caso los buceadores recreativos y los profesionales comparten piscina. Hay siete balsas, gigantescas redes, y solo una reservada a la inmersión turística. Este viaje trata sobre los atunes vivos, aunque se hablará, es necesario, de los muertos.

Nada de lo esperado sucederá hoy, pero nosotros aún no lo sabemos y navegamos con el deseo de la inmersión, el aleteo bajo el agua y el aproximarse a esos pescados que parecen hechos de metal. Sin embargo, algunas aventuras gastronómicas no siempre salen bien.

Hace tiempo, la empresa Balfegó puso a navegar una idea con músculo. Si pescamos y engordamos las capturas, ¿por qué no permitimos que humanos y animales se encuentren cara a cara? Desde entonces, zarpa el Tuna Tour para las inmersiones con los torpedos de plata.

En el puerto de L'Ametlla de Mar, el catamarán embarca veraneantes de piel tostada y crujiente. Algunos expedicionarios se atreverán incluso con el baño salvaje. El

resto mirará el burbujeo de los nadadores. La nave «fue diseñada para la experiencia», cuenta David Puente, director comercial de Tuna Tour, «para permitir el atranque junto a las piscinas».

Amarrados, los dos atuneros de Balfegó, *La Frau II* y *Tío Gel II*. Lucen limpios, como si estuvieran a punto de faenar, aunque permanecerán once meses parados. Es una industria de la espera.

Durante un tiempo reducido, les permitieron poner en marcha los motores y, en aguas de Baleares, cercar a los atunes al regreso del desove. Su meta era el *Thunnus thynnus*, el atleta del Atlántico de carreras por el Mediterráneo. En solo veinticuatro horas pescaron mil cuatrocientas cincuenta toneladas. Trabajan con cuota, según las órdenes de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico. Para la salvación de la especie hay que ser muy estrictos, dar un carnet al bicho y saberlo todo del cautiverio, del despiece y de la venta.

Hay otras especies de atún, carne de lata, pero no es este, cuya vida, rica y trashumante, será adecuadamente homenajeada en los buenos restaurantes. La chicha excepcional está reservada a los cuchillos que la merezcan.

La travesía sucede sin contratiempos. Los azules se unen.

En la proa, una parejita con los brazos en cruz juega a *Titanic* —glups—, con el amor aún lejos de naufragar.

En una de las piscinas, el barco de sacrificio, con las grúas que alzarán a estos reyes con doscientos cincuenta kilos de peso, que los buzos abaten con «la lupara», el fusil submarino.

«Lo importante es suprimir el *yake*», dice Puente. El *yake*: «El estrés del animal, hay que evitar que libere el ácido láctico». Que no sea contaminado por su miedo. «Se los sacrifica uno a uno, desangrados inmediatamente en el mar antes de subirlos a cubierta, donde los evisceran, les pasan una varilla por la

espina para quitar la tensión muscular, y los sumergen en salmuera», detalla uno de los especialistas de la empresa.

Allí, el círculo del trabajo.

Aquí, el del ocio.

Los atunes, trasladados desde el mar balear, han perdido volumen (de media, pesaban ciento cuarenta kilos) y son alimentados para que recuperen la grasa (de media, pesarán doscientos cuarenta kilos antes del sacrificio), esa que se infiltrará hasta *jamonear* las carnes. La tripulación lanza sardinas, caballas, arenques.

El mayor peligro llega por el aire: las gaviotas se disputan las presas. Debajo también hay temblor. Movimientos en ambos azules. Los cimarrones se acercan a la superficie.

El hervor será todo lo que vamos a ver, el agua nerviosa, la sospecha de que algo turbulento pasa debajo. Anoche hubo una de esas tormentas en las que el Mediterráneo se cree océano Atlántico. Esta mañana, la apariencia de la superficie es de calma, pero hay mar de fondo, con más movimiento que en una discoteca especializada en salsa. A punto de ponernos los trajes de neopreno, ha llegado un aviso de la comandancia de marina: nos prohíben el baño porque es peligroso. El neopreno es, ahora, la piel mudada de una serpiente.

Es frustrante porque el día es de cristal y nadie diría que lo hondo está hecho añicos.

Para auxiliar a los bañistas, cosa que ya no va a suceder, han embarcado dos profesionales del club Subkro, Fernando y Silvia, que en cubierta cuentan cómo se comporta el cardumen y cómo se mueve sin tocar a los bañistas en una estrategia de supervivencia. Me lo explican porque no podré vivirlo: «En el hemisferio norte ruedan en el sentido de las agujas del reloj. Todo el grupo», describe Silvia. La mola, dice. La mola es esa centrifugación acerada. Fernando aclara por qué mantienen la distancia: «Saben que si se hieren por un roce, corren el peligro

de morir». Son listos, supervivientes, depredadores.

Un depredador que ha encontrado a otro depredador mayor.

Aunque, bajo el agua, el que manda es el atún. Aún no es sushi, sino el amo de este territorio. Y hay que respetarlo.

No se trata de ninguna venganza, pero tengo reservada mesa en un restaurante de L'Ametlla especializado en este animal que, vivo, me ha sido esquivo. Me conformaré con admirarlo y comerlo crudo en carpacho con tomates confitados. Tal vez haya sido mejor así, sin tiempo ni cercanía para cogerle cariño.

38
La hamburguesa y el vaquicidio

White Castle (múltiples establecimientos en Estados Unidos)

Determinar por qué la hamburguesa es uno de los pocos platos realmente universales es más embrollado que peinar a un búfalo. Por la autoridad de la cultura que la impulsa, porque es fácil de comer, porque es barata, porque se trata de una aproximación a los placeres de la carne aunque sea en versión machacada.

Su forma se ha grabado de tal manera en nuestra mente que la industria recurre a ella para dar satisfacción a los enemigos ideológicos y morales. ¿La humanidad necesita una copia hecha con tofu, seitán o avena? En busca de coherencia, ¿no debería ser tan repudiable la apariencia como el contenido? El chocante camino de la simulación ha llevado a crear una réplica, al parecer, muy exitosa, que tiene como principal elemento la hemoglobina de soja. Sabe a carne y ¡sangra! Ese sacrificio, esa sangría, aunque virtual, ¿angustia a un vegano?

Dos ideas para alzar los puños y comenzar la pelea. Una: asociada a las perversiones del *fast food,* se la ha condenado por ser un monstruo fabricado con partes del vacuno que no sabíamos que existían. Cortes malos que después del aliño, el fuego, las salsas, los vegetales y el bollo, disimulan su incierto origen. Dos: al estar la chicha picada, se adapta como un traje de sastre a la exigencia de que nos lo den todo masticado. Un alimento que representa el elogio de la pereza, junto con la croqueta.

El linaje de la *burger* está embarullado, en conexión con el picadillo. Se ha escrito sobre cómo los jinetes mongoles espachurraban pedazos de molla bajo las sillas de sus cabalgaduras —¿literatura o realidad?— y de que llevaron esa *higiénica* costumbre a Moscú, que esos tartar condimentados con ricas bacterias llegaron al puerto de Hamburgo —aquí, una pista etimológica— y que de allí viajaron a Estados Unidos. Lo más importante no es de dónde partieron, sino adónde arribaron: sin el megáfono norteamericano solo habría sido otro bolo de la familia de las albóndigas.

En el libro *Made in America: An Informal History of American English*, de Bill Bryson, se ironiza sobre ese inmigrante alemán y la imposibilidad de saber con certeza cuál es la verdadera historia: el investigador dice que es tan probable que proceda de Hamburgo como el *frankfurt* de Fránkfurt. Como otros que han escrito sobre la materia, Bryson sitúa en la carta del restaurante Delmonico's, en Nueva York, un *hamburg steak* allá por 1836 o 1837. Algún autor lo considera una falsedad con el argumento de que el restaurante más lujoso de la ciudad jamás habría servido bocado de obrero. Sería en el pasado, porque la hamburguesa está en la carta actual.

La recreación de lo sucedido es pastosa, así como citar el recetario *The Boston Cooking-School Cook Book*, de Fannie Merritt Farmer, que en 1896 ya presentaba los *hamburg steaks*, ternera finamente cortada, condimentada con sal, pimienta y unas gotas de zumo de cebolla, a la que se le daba forma, se cocinaba y se servía como un «pastel de carne». Después, los *hamburg steaks* pasaron a ser *hamburg* para quedarse en *burger*. A medida que perdía sintagmas y morfemas, ganaba en concreción.

Lo que es incontestable es la aportación, para bien o para mal, de E. N. Billy Ingram y Walter Anderson, que, en 1921, pusieron la primera piedra de un imperio: la cadena White

Castle, modelo imitado después por otros señores feudales como los Mc y los King. Por fin, el panecillo vislumbraba el masificado futuro. La *burger* no nació para estar sola. Millones y millones y millones de vacas han pasado por la picadora sin que tengamos remordimientos por el vaquicidio.

Al principio he escrito la palabra «barata». Lo era en esencia, pero una de las corrupciones habituales en lo *gastro* es tomar lo popular y asequible y, en busca de una falsa dignificación, añadir elementos de alto valor crematístico. En 2001, Daniel Boulud, chef francés edificado en Nueva York, ideó un amontonamiento que ha servido de modelo para la *burger* gourmet-saca-cuartos: guiso de costilla y rabo al vino con verduras y trufa que servía de cobertura de un filete con corazón de fuagrás. Cuando metía los acompañantes, alcanzaba altura de rascacielos y había que cortarlo con un cuchillo eléctrico. Se sigue vendiendo en DB Bistro Moderne a 35 dólares.

En 2010 comencé a usar el término «hamburguesía» para referirme a la clase social resultante de la crisis, la que dejó de comer chuletón y se consoló con una aproximación triturada.

39

¿Pagarías 150 euros por un sándwich?

Wagyumafia (Tokio) y Serendipity 3 (Nueva York)

Armado con un gran cuchillo de filo estremecedor, y entre relámpagos de acero, Hisato Hamada tajó el sándwich en cuatro porciones. Cogió un cuadrado y lo alzó a la altura de los ojos para que los comensales pudieran fotografiarlo. Estaba acostumbrado a esa teatralización no tan lejana de ciertos movimientos del teatro kabuki. Entre dos rebanadas, un pedazo de wagyu de la calidad máxima, A5, estándar marcado por la Japan Meat Grading Association. El sándwich más caro del mundo, proclamaban con el orgullo de los pícaros en los establecimientos tokiotas del Wagyumafia, del que Hisato era copropietario.

En 2016, Hisato y Takafumi Horie fundaron el Wagyumafia para promover la mejor carne de res japonesa y para ello se servían de métodos clásicos y contemporáneos, con restaurantes y giras de exhibición y el *katsu sando* de wagyu como estandarte. Habían debutado con un golpe: adquiriendo en subasta la vaca de Kobe más costosa hasta aquel momento, un animal de 685 kilos por el que pagaron 42.000 euros.

Acostumbrados a los grandes desembolsos, recuperaban la inversión: despachaban el sándwich de wagyu a 150 euros. Sin embargo, los del Wagyumafia erraban: no era el más caro del mundo, estrafalario reconocimiento que recaía en una aberración registrada por los récords Guinness. Costaba 180 euros, se podía comprar en el Serendipity 3 de Nueva York, lo

llamaban *Quintessential grilled cheese sandwich* y eran rebanadas con Dom Perignon y copos de oro en la masa, queso Caciocavallo Podolico, mantequilla de trufa blanca y más metal precioso en los bordes. Para raperos con dentaduras de veinticuatro quilates.

Recordemos que en 2007 las autoridades cerraron el Serendipity 3 porque encontraron cucarachas, ratones y excrementos de moscas, aliños pocos recomendables. Quien quiera curiosear en la carta encontrará un recuadro con el escudo de los Guinness y, entre otros asaltos con arma blanca, Le Burger Extravagant a 250 euros.

Este texto solo empareda sándwiches, que deben su nombre a John Montagu, cuarto conde de Sandwich, y a la clarividencia de un sirviente anónimo que le preparaba carne fría o fiambre entre dos trozos de pan para que el aristócrata pudiera seguir en la mesa de juego, según un chismorreo jamás documentado.

Algunos autores han escrito que la afición por los panes rellenos comenzó cuando el conde era embajador en Madrid y cliente del Mesón de Paredes, donde disponían de emparedados. Información falsa, aunque haya sido publicada en varios libros: en 1763, Montagu fue nombrado embajador ante la corte española, pero nunca ejerció como tal porque lo auparon, por segunda vez, al cargo de lord del Almirantazgo.

El refrigerio ha mutado en los inestables rascacielos del sándwich club y en las odas al colesterol de las *croque-monsieur* o *madame* y las *francesinhas*. Mantienen cierta compostura el bikini o mixto, con la simplicidad del jamón York y el queso.

Figura irremplazable de la expansión es Otto Rohwedder, creador en 1928 de la máquina para rebanar los ladrillos de pan de molde. La sandwichera, patentada en 1925, permitió el crujiente a domicilio, además de ser desde entonces la estrella de las listas de bodas.

De la estirpe del sándwich original de Montagu, es decir, con

rellenos claros y poco condimento, es el del Wagyumafia. Filete chateaubriand rebozado con *panko* y frito, pan tostado y untado con una mezcla de soja y vinagre. Sencillo, y muy rico. Clin-clin: 150 euros. «Es comida callejera», exclamaba Hisato, evolución de los populares sándwiches de cerdo empanado (*katsu sando*). No lo inventaron ellos ni tampoco son los únicos que lo preparan. Similares, los de Kentaro Nakahara, de Sumibi Yakiniku Nakahara. De los dos, me rindo al de los «mafiosos».

Ánimo, Hisato, añade 35 euros y tendrás el sándwich más caro del mundo. Pero ¿también el mejor?

40
La caza descubre hipócritas

La Venta (Barcelona)

Cuando llegó el arroz con tordos pensé en que yo podría haber sido un asesino. No lo fui por falta de voluntad, sino de puntería.

Las crónicas familiares recuerdan que las escopetas de balines para mi hermano y para mí fueron un regalo del abuelo Julio y del primo Fernando, que añadió, además, una mira telescópica. Salí muchas veces con mi hermano Xavier cargando las armas, con las que apuntábamos a aves en reposo o en vuelo. Jamás alcancé a ninguna y eso que cuando disparábamos a las dianas de cartón dábamos en el blanco y nos creíamos infalibles. O los cuerpos de las avecillas eran demasiado menudos —e inalcanzables en el aire— o existía una negativa mental inconsciente para no abatirlas.

Eran tiempos bárbaros. ¿Con qué cara nos quedaríamos hoy si viésemos desfilar a niños con carabinas?

Mi tío Ricardo fue cazador con perro. Mi abuelo Julio lo fue en bicicleta.

Solo tiraban a la caza menor, así que los grandes mamíferos jamás entraron en casa. Mi abuelo tenía las piernas de un ciclista de resistencia y cubría a diario importantes distancias en bici sin que se le perturbara la boina.

Con una rutina difícil de entender, el domingo salía armado de casa. Mi padre sostiene que era cazador para entretenerse. Ataba la escopeta, envuelta en un saco de arpillera, en el

cuadro del vehículo de dos ruedas. Con ánimo ahorrador, fabricaba sus propios cartuchos, que recogía después sin espíritu ecologista; entonces, un concepto inexistente. No podía permitirse comprar unos nuevos y los reutilizaba, rellenándolos otra vez con pólvora y perdigones.

Los cazadores deberían dejar el bosque como lo encontraron —aunque, admitámoslo, con menos habitantes—, acopiar los restos de proyectiles y contribuir a esa conservación que tanto proclaman.

La cazuela de arroz con pajarillos la comía en La Venta, restaurante barcelonés con fundamentos modernistas en la falda del Tibidabo, invitado por Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia. Vilarrubí había cazado los tordos que se servían en aquel banquete para ochenta personas, así como los ciervos, de los que se usaron los lomos. Un excelente trabajo a la hora de cocinarlos, pues conseguían que hubiera mordiente alejándolos del fracaso de la textura chiclosa. Cubiertos con una salsa *périgueux* sin mantequilla ni harina y con lascas de trufa, merecían una berrea de placer.

El arroz estaba en su punto, con un fondo honesto y nítido, pimienta abundante y una picada final con ajos y almendra. Daba satisfacción ver a mujeres y hombres poderosos —grandes fortunas y expolíticos en los alrededores— chupar los huesecillos y las carnes diminutas de los tordos en un ejercicio de cocina digital —de dedos—, sincera y apasionante, y olvidada tras el disimulo de los terciopelos.

La cocina de la caza fue la primera y pronto será la última. Cada vez hay menos chefs capaces de enfrentarse a la fiereza de lo cinegético. Si dejáramos una liebre en la mesa de trabajo, ¿cuántos sabrían cómo proceder y qué hacer con ella? Tampoco abundan los comensales con ganas de meter el cuchillo en las carnes de esos deportistas de élite, que huelen y saben a bravura.

La caza descubre hipócritas porque pertenece a un rito de sangre: en las monterías sabemos que alguien ha matado a un animal inocente, piedad que olvidamos cuando las víctimas son liquidadas en un matadero. ¿Relacionamos el entrecot con la apacible vaca o solo Bambi nos conmueve? En ese sentido, entiendo a los vegetarianos y a los veganos, pero no a los carnívoros de salón, que pueden comer carne al olvidar la muerte.

La comida profiláctica nos separa de la naturaleza. No se come casquería, no se comen ollas, no se come caza. No se come nada de lo que nos hizo humanos.

41
Solomillo, el bastardo del duque de Wellington

Simpson’s in the Strand (Londres)
y Solomillo (Barcelona)

Cuando llega a la mesa, piensas en material bélico, en los proyectiles que el ejército del duque de Wellington disparó contra los de Napoleón o en el tubo cilíndrico de un cañón. Bruñido, imponente, majestuoso, y peligroso por su carga calórica: su Excelencia, el solomillo Wellington, que poco o nada tiene que ver con el general Arthur Wellesley, primer duque de Wellington. Le dio el nombre sin que hubiera prueba de paternidad.

Como aquellas bombas de las guerras napoleónicas, esta es también una pieza nostálgica que los arqueólogos del paladar desentierran con la ayuda de cocineros cómplices, como César Martín (Lakasa, Madrid) o Enrique Valentí (Solomillo, Barcelona).

En toda operación de rescate es importante el estado de conservación del objeto y si este aún puede generar misterio y atractivo para quien lo contempla. El Wellington es tan difícil de encontrar en la restauración pública que su aparición debería ser saludada con desfiles y fanfarrias y el marchar de los veteranos de la gastronomía, algunos cojos, no por la guerra, sino por la gota.

Decir Wellington no es decir García, Müller o Smith; decir Wellington es ponerse imperial.

En el comedor del restaurante Solomillo, Manel Castelló

deposita el artefacto. Pesa un kilo, y algunos dietistas han fallecido solo con su contemplación. Primero, a modo de preámbulo, he comido cecina y un tartar de filete preparado por Manel que hubiera consolado a Napoleón tras ser derrotado por Wellington en Waterloo en 1815. El tartar simboliza, como pocas viandas, la crudeza de la guerra: carne machacada y aliñada, la representación desnaturalizada de un cuerpo en el campo de batalla.

Cuando el maître abre el cofre, lo primero que se aprecian son los estratos y la bonita coloración rosada de la chicha. Un sorprendente estadio de la materia en el que, sirviéndose casi cruda, no lo está en la boca, como se verá a continuación. El momento de la verdad es este, porque antes, aún cerrado, con la corteza intacta, era solo un objeto superficial, sin saber qué había sucedido en lo profundo.

Demos un corte a la historia: hojaldre, *duxelle* de champiñones, fuagrás y solomillo, este de vaca frisona, animal con siete años. Efectivamente, como se sospechaba, la carne se deshace como la mantequilla atravesada por la espada del mariscal de campo.

La receta de Enrique Valentí es la que aprendió, siendo cocinero imberbe, en el restaurante madrileño Cabo Mayor. Le parece un plato festivo, pero también privado: «Se tiene que comer en la intimidad». Lo entiendo, porque es un bocado para paladares adultos, casi de cine X. Una glotonería que requiere de reservados.

Se sabe que el arte de elaborar hojaldres es antiguo y que los franceses llaman *filet de boeuf en crôute* al noble ataúd. Wellesley fue embajador en Francia entre 1814 y 1815, así que pudo haber conocido la elaboración en los días versallescos, pero resulta imposible determinar cuándo el sarcófago de vacuno comenzó a ser nombrado con el título nobiliario del guerrero.

La cocinera norteamericana Julia Child, que prefiere el brioche al hojaldre, escribe en el segundo volumen de *El arte de la cocina francesa* (1970) una afirmación que hay que masticar: «No se sabe a ciencia cierta si fueron los ingleses, los irlandeses o los franceses quienes prepararon el primer solomillo de buey con costra, pero sí estamos seguros de que los franceses jamás lo habrían llamado Wellington». Ay, Julia, que llega un general gabacho para corregirte: en el *Gran libro de cocina de Alain Ducasse* (2001) aparece la receta del solomillo de buey al estilo Wellington. Y nadie plantó a Ducasse ante el pelotón de fusilamiento.

En 2017, Jay Rayner, el crítico de *The Guardian*, arrolló con los cascos de una escritura trepidante al señorial Simpson's in the Strand, abierto en 1828 y al que Arthur Wellesley podría haber ido a fumarse un cigarro en el crepúsculo de su vida, cuando la sangre en sus botas ya se había secado. A Rayner, el Wellington le pareció «calamitoso» y la masa, «cruda». ¡Qué humillación! ¡Que le corten la cabeza al cocinero!

El comandante en jefe del ejército británico tuvo dos hijos, Arthur y Charles, pero fue el bastardo el que llevó el apellido a la posteridad.

42
Escribir con tinta de chipirones

Arzak (San Sebastián)

Era octubre en San Sebastián, el cielo estaba hecho de papel de aluminio y compartía una tortilla de patatas con Juan Mari Arzak, que es una de las mejores cosas que se pueden hacer en octubre, en noviembre y en diciembre, o en cualquier otro mes. Al día siguiente tenía mesa en el Arzak y quise saber si habría chipirones de anzuelo: la temporada había sido mala y el molusco escaseaba como las personas honradas.

Se trataba de una materia prima excepcional, de temporada, gravoso por la escasez y por la dificultad de la captura. Los caraduras acechaban con bichos de inferior calidad pescados en congeladores y con bolsas de tinta, sí, pero de plástico.

No quedó claro si habría o no porque es el azar lo que convierte la gastronomía en maravillosa. Al mediodía siguiente, cuando estaba ya sentado, Juan Mari me preguntó con esa sonrisa peculiar que le hacía arrugar nariz y gafas: «Pero ¿tú quieres o no chipirones?».

En su código quería decir que los había conseguido. Antes de la aparición de la brillante negrura, hubo bocados al menú degustación, desvestidos de demasía y juguetitos y con puntos de cocción magistrales: el crujiente de *kabrarroka* con krill y yema curada, el bogavante con telar de puerro y plátano, los carabineros con algas crujientes o el pichón con cremoso de jugo de trufa. «La tendencia ahora es que los platos estén más limpios, que haya menos *show*. Cocción y sazonamiento de la

materia prima, y la creatividad, alrededor», concreta Elena Arzak.

Por fin, se hizo de noche con esos chipirones que no estaban en carta y cuya presencia se susurraba a los clientes de confianza. Desde 1847, los Arzak daban de comer y de beber en este mismo sitio, y los cefalópodos de luto formaban parte de la idiosincrasia del lugar.

Elena recordaba cómo ella y su hermana Marta se enredaban los dedos en los tentáculos en aquellos veranos inacabables: «Ayudábamos a mi abuela Paquita y a la tía Serafina. Íbamos dos horas al restaurante, limpiábamos los chipirones y participábamos con el relleno. Me gustaba la textura tersa, el olor. Es un plato laborioso y delicado. El negro es un color elegante y misterioso».

Sin pensar, de golpe, diríamos que el negro es un color poco gastronómico, que advierte del peligro más que del placer. Liberado de prejuicios, Massimo Bottura tuvo en el restaurante platos renegridos como el homenaje a Thelonious Monk, una merluza con ceniza, y otro titulado «Cómo se quema una sardina», una crítica a los restaurantes que incineran las brochetas. En Mugaritz, Andoni Luis Aduriz presentaba una ternera con aspecto de tizón entre brasas de sarmientos.

Son tenebrosos como el interior de una cueva el arroz negro del Empordà (debido a la cebolla más que al pigmento de los cefalópodos), la pasta al *nero di seppia*, el mole oaxaqueño o el filipino *adobong pusit*. ¿Por qué preparaciones de lugares tan dispares se tiñen de duelo? En el caso de los alimentos con tinta, parece claro: son platos de pescadores que solucionaban sus almuerzos a la brutesca, entintando las cazuelas. ¿Sabían o no que la tinta es tóxica en crudo? ¿Y a qué bobo se le habría ocurrido la ingesta del venenoso cóctel?

El refinamiento llegó con los recetarios, que recomendaban separar la bolsa de la vida, dicho de otro modo: reservar la

materia colorante para añadirla después. Así lo recomienda Nicolasa Pradera en 1933 en *La cocina de Nicolasa* y Teodoro Bardají en 1935 en *La cocina de ellas*. También la receta de Arzak sigue el procedimiento: «Separar las tintas y guardarlas en una taza».

«Chipirones de dos bocados», resume Elena, sin tentáculos, de entre seis y siete centímetros. El contraste entre lo tintado, el albo del arroz y el dorado del pan frito.

Extraordinarios, de suave tersura, una singularidad que identifica-señala a la cocina vasca. Las cuatro salsas identitarias son la negra, la roja, la blanca y la verde. Esta receta es y no es aquella que se remonta a los orígenes de la casa, a mediados del siglo XIX, porque ha sido aligerada de aceite y reducida en los tiempos de cocción. La evolución no tiene prisa. La revolución, sí.

El chipirón es un escribano antiguo, que carga con la pluma y la tinta. Planea maniobra de evasión, escapar entre las sombras, pero queda atrapado en el brillo iridiscente del anzuelo. Y nosotros, en el negro de su escritura.

43
Después del pijama, la siesta

Hotel Savoy (Londres) y 7 Portes (Barcelona)

La palabra «histórico» hay que manejarla como el salfumán: con guantes y cuidado. No es que el término queme, es que está quemado. Pero, oh, qué gran placer recuperarlo para escribir sobre el 7 Portes, en Barcelona, abierto en 1836, solo medio siglo después de que los franchutes inventaran el restaurante, si es que a eso de comer en público hay que darle un nombre y una fecha.

Histórico es el arroz Parellada, coincidencia en el apellido con el de la familia propietaria del 7 Portes desde 1942, pero que no fue creado aquí, sino en el desaparecido Café Restaurante Suizo, con puertas a la Rambla y a la plaza Real, gracias a las mañas de un maître para complacer a un crápula, el dandi Juli Parellada.

Histórico es el postre conocido como pijama, que salió de la cabeza monda y astuta, ahora sí, de Paco Parellada, abuelo del hoy propietario Paco Solé Parellada, catedrático emérito de Economía y guardián de la memoria.

El pijama es el resultado de una broma fonética: deriva del celebérrimo *peach* Melba y la deformación permitió, en tiempos en los que el inglés era lengua indescifrable, que el abuelo Parellada, el cocinero Martí Cañellas y los camareros pudieran comunicarse. *Peach* Melba mudó en «pijama» y, tras comerlo, es también una invitación a la siesta.

El referido melocotón fue una creación de Auguste Escoffier,

generalísimo de los cocineros, para homenajear allá a finales del XIX a la cantante australiana Nellie Melba. Escoffier mandaba en el hotel Savoy de Londres, donde se alojaba la señora Melba y, según ella, fue obsequiada con esa fruta durante un desayuno. Escoffier lo cuenta de otro modo, sin desayunos de por medio, con una inspiradora invitación a la ópera para ver a la soprano (15 de junio de 1894) y el reestreno del postre, años después y ya de forma pública, en el hotel Carlton (1899).

Lo más singular de la velada de 1894 tras escuchar a Melba (*Lohengrin*, en el Covent Garden) fue el cisne tallado sobre el que depositó, en una taza de plata, unos trozos maduros de melocotón, tal vez de la variedad de Montreuil. La verdad es que el chef era un reciclador y versionaba o renombraba el mismo o parecido plato a conveniencia. El primer nombre para aquella aparatosidad fue *pêches au cygne*.

Esos *peaches* o *pêches* tuvieron impacto en miles de cartas de todo el mundo e incluso sirvieron para despedir la última cena de El Bulli en julio de 2011.

En la página 731 de la primera edición de *Le guide culinaire*, de 1903, Escoffier despacha el emblema con tres elementos: melocotón en un jarabe de vainilla, helado de vainilla y puré de frambuesa. Después, todo se complica. La cocina vive entre vaivenes: ¿simplificar o embarullar? Quien enmaraña oscurece el talento. En el mismo libro, comparte similitudes con los *pêches cardinal* y los Alexandra.

Paco Solé Parellada aparece con una bolsa llena de libros y recetas con las que seguir la evolución del postre que luego «pijaminizó» el abuelo. En *La nueva cocina elegante española*, de 1915, Ignasi Domènech multiplica por cuatro el espacio de la escueta propuesta de Escoffier.

El proceso creativo en el 7 Portes tuvo que ver con la necesidad comunicativa, la escasez y la adaptación lingüística.

Con la llegada en 1951 de la Sexta Flota de Estados Unidos a Barcelona, el comedor de los Parellada, próximo al puerto, se llenó de oficiales, algunos de los cuales pedían el famoso *peach* Melba. Convertido en pijama, los atiborraban hasta la línea de flotación con melocotón (de lata), helado de frambuesa, helado de vainilla, ciruela, nata con guinda y un flan en medio como un sol. Pasó de servirse en copa a desparramarse en un plato plano. El cisne estaba fundido.

«Era un postre de posguerra para gente con hambre», resume Paco Solé, que sigue vendiéndolo sin la aceptación ni la disposición de otra época.

El mérito del pijama no es la reinvención de un clásico, sino la adaptación a un lugar, a una sociedad, a un tiempo en el que sentarse en un restaurante era una fiesta, una tregua en la tristeza.

44

Tuétano o el plato más antiguo

De la caverna al restaurante (en todo el mundo)

Un rasgo de la vanguardia es la regresión. Retornar al pasado es una manera de avanzar hacia el futuro. El hueso es el tubo que conecta el tiempo. Por esa oquedad, el tuétano ha viajado desde hace 2,5 millones de años hasta la actualidad.

Los europeos han vuelto a la cueva, al harapo, a la caza y a la magia simpática. Las nuevas supersticiones surgen de una pantalla plana, pero en el fondo adoptan los mismos relieves que las de las cavernas.

De forma sigilosa, sin las alharacas de los productos estrella, esos que en las lonjas o las mantequerías alcanzan precios abultados, el tuétano ha atraído a los cocineros, que han ido metiéndolo en las cartas con la discreción que se dispensa al feo de la familia.

Como tiene buen precio en el mercado, no ha generado deseo. Lo caro convence porque distrae las sospechas. Lo barato está siempre bajo examen. Todo en el universo de la casquería remite al miedo. Comer interiores es como desvelar secretos. La primera reacción del no iniciado es el asco.

Quien supere la aversión a lo gelatinoso y a la geometría extrema tendrá ante sí un paisaje extraterrestre de sabores marcianos. Pulmones, riñones, sangre, sesos, criadillas. De esta clase de anatomía extraemos la médula. En arreglo a los tiempos feroces de economía caníbal, el hueso de vaca reclama la atención.

Sorber la cerbatana fue un acto de subsistencia desde los albores de los tiempos, amenizadora de cocidos que fue desplazada de la dieta cuando la abundancia nos volvió tiquismiquis. Aunque siempre mantuvo un retén para iniciados: en 1992, Ferran Adrià lo cubrió con caviar en busca de una picardía salada.

La combinación de dos sabores primitivos para una cocina de intimidades. Intimidatoria para muchos paladares. Tras un tiempo de absentismo, los chefs alzan los huesos otra vez, reivindicándose como *Homo cocinerus*, descendientes de los homínidos de *2001: Una odisea del espacio*. El monolito negro flota como una anticipación del silestone.

Los osarios de Olduvai, en Tanzania, son restos de un banquete y, según los estudiosos, vivero de carroñeros. El *Homo rudolfensis* y el *Homo habilis* se alimentaban de los restos que abandonaban los grandes felinos o de bestias fallecidas por desnutrición. Quebraban los esqueletos con piedras y sacaban esa esencia que prolongaba la vida.

¿Con qué animales se alimentaban? Responde el arqueólogo Eudald Carbonell, codirector de Atapuerca: «Básicamente herbívoros, animales más pequeños, a falta de herramientas para romper los huesos. Después, hace 1,5 millones de años, de animales más grandes: hipopótamos, rinocerontes, elefantes. Todos los herbívoros de los que podían conseguir sus cadáveres. Primero, carroñeando (de lo comido por las hienas), pero después de animales que cazaban, de los cuales consumían vísceras, tejidos y tuétano. Esa comida debía de ser muy corriente cuando destetaban a las crías, entre los tres y cuatros años de edad. La mezcla de tuétano y sangre era un alimento proteínico, con muchos nutrientes y que sustituía a la leche materna».

Puede que el gusto por el despojo renaciera en el restaurante St. John de Londres, que lo totemiza en la sala con una tostada

sobre la que untar la grasa. En el madrileño Punto MX (ya cerrado), Roberto Ruiz seguía la estela de lo sostenido y acompañaba la tubería partida con unas tortillas recién hechas: «Al poco de abrir, pedí unos huesos al carnicero. Los primeros cortes, transversales, eran equivocados porque el caldo se perdía. El corte correcto es el horizontal, en dos mitades. Lo metíamos en el horno Josper». La costra de pimientas. El majado de hierbas, «acidez y picante». La salsa con chiles. Soliviantar las tortillas con la sustancia blanquecina y trasplantarlas a la boca. De los gruñidos de los homínidos al placer del *Homo smartphone*.

Cocineros de hielo y fuego hurgan en el manjar más antiguo del mundo: Bittor Arginzoniz (Etxebarri), Pascal Barbot (Astrance), Carlo Cracco (Cracco), Albert Raurich (Dos Palillos), Paco Pérez (Miramar), Dabiz Muñoz (DiverXO), Toni Romero (Suculent) o Nandu Jubany (Can Jubany). Ellos se conforman con cañas de vacuno, que sirven también como soporte. El tuétano incluye plato.

Qué bestialidad rascar el de un elefante como hacían nuestros ancestros. Aunque los cazadores corrían el peligro de ser convertidos en tuétano durante las estampidas.

45
Enigma canelón

Restaurantes múltiples (localizaciones inciertas)

Los canelones son un enigma en blanco. El albo de la pasta y la bechamel y el rustido, que ha ido desprendiéndose de marrones al mezclarse con la leche. Vitualla sosegada, sin sobresaltos ni sorpresas en el momento culminante de metérsela en la boca. Mantiene el tono y la textura y, tal vez por la serenidad que ofrece, es del agrado de tantos. De no ser vegetariano, el dalái lama podría encontrar alguna revelación en esas cavidades rellenas. Es un bocado para místicos.

Por ser un plato de paz, participa en la mesa navideña, que no es ajena a la violencia si hay cuñados y anís —mezcla fulminante— o machos alfa que se *engorilan* y quieren marcar territorio con una ingesta exagerada de polvorones. Alzar un canelón es levantar una bandera blanca —y ese oro del tostado—, aunque, cuidado: en la mesa hay una juventud en guerra capaz de meterse una docena en huecos inimaginables del cuerpo.

Pero ¿cómo un plato que empezó su andadura en Italia ha acabado siendo un símbolo de la gastronomía catalana y adoptado por los barceloneses con fogosidad?

La pasta no desembarcó en Italia desde China gracias a la maleta de Marco Polo, sino que entró por Sicilia empujada por los árabes. Aunque China no puede desaparecer de la narración: los chinos la consumían y, vía Persia, la pudieron conocer los musulmanes conquistadores, tras entrar con la

cimitarra por la isla y también por la Península Ibérica. En el *Llibre de totes maneres de potatges* (Barcino), recetario en catalán del siglo XIV, se nombra dos veces la «alatria», del hispanoárabe *atriya*. Retengamos esos nombres.

En el libro ¡*Delizia*! (Debate), el historiador y periodista John Dickie ofrece otra teoría que tiene en común —¡de nuevo!— a Sicilia y a los musulmanes, que no a los citados árabes. Se trata de norteafricanos que comerciaban con *itriyya* —es decir, fideos— en Trabia, en la provincia de Palermo. La «alatria» del recetario catalán se armoniza con la *itriyya*.

Aunque mucho antes, en la imperial Roma, freían *laganum*, una lámina de masa de la que, a lo mejor, desciende la lasaña. ¿Una hoja de lasaña o de *laganum* cortada y proporcionada habría servido para hacer canelones? Fabular es gratis, y apasionante.

¿Y si descartamos a esos pueblos y nos remontamos a los etruscos, que ya marchaban el cereal en las mismas tierras de Toscana donde ahora abren supermercados con decenas de variedades de pasta para un consumo irreflexivo?

Distintas gentes en distintos lugares del mundo haciendo lo mismo: transformando la naturaleza para sobrevivir.

Pido ayuda a otro Marco, este apellidado Bolasco, periodista romano, director de no ficción de Giunti y escritor de guías gastronómicas, sobre ese enigma en blanco al que me refería al comienzo: «Es algo parecido a lo que sucede con la carbonara. En la editorial, acabamos de publicar un libro sobre la carbonara y se puede decir que es una invención de la tradición, porque no aparece en un libro antes de los años cincuenta. Y esto es similar. En Italia se habla de los canelones como de un plato tradicional típico, aunque es difícil situarlo en una región y en un tiempo. En realidad, surge después de la Segunda Guerra Mundial. Se podría asimilar un poco a la cocina de Emilia-Romaña, la región de Bolonia. La receta es

parecida a la de los catalanes: canelón de pasta con huevo, lleva carne, bastante ternera, *prosciutto*, huevo, algunas hierbas… Y tomate. Se cocina al horno con bechamel. ¿Cuál fue primero? No lo sé».

En 1891, Pellegrino Artusi sacó de la imprenta *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien* (Alba), trabajo con ambición política a la par que gastronómica, puesto que seguía el espíritu de la unificación italiana y congregaba, a su vez, recetas de todo el país. Italia existía como nación de forma reciente (1861), y también como categoría gastronómica. Sin embargo, ¿Artusi olvidó los canelones? No hay ningún plato bajo ese epígrafe concreto, pero sí escribe la palabra al final de la receta *maccheroni alla bolognese* y con referencia explícita a la Toscana.

Maccheroni, cannelloni? Pregunto de nuevo a Marco Bolasco: «Los canelones a los que se refiere Artusi son algo parecidos a los *bucatini* romanos —entonces, una variedad de los *maccheroni*—. De ninguna manera me parece que los *cannelloni* de los que habla Artusi en esta receta tengan relación con los *cannelloni* sobre los que hemos tratado hasta ahora».

Llegamos, por fin, a la capital de Cataluña y a la erudición de Néstor Luján y sus *Veinte siglos de cocina en Barcelona* (Folio): «En lo que atañe a la restauración pública, se agregan a los fondistas catalanes la primera generación de suizos e italianos que, a finales del siglo XVIII y hasta bien entrado el XIX, dieron categoría a la industria de hostelería de la ciudad».

Luján cita, como si fueran de la familia, a Zanotti y la Fonda de Santa María, a Sanatello, Dunio, Sterna y Maffiolo. Y «ya iniciado el siglo XIX, el más célebre de todos ellos», Juan Antonio (Giovanni Antonio) Ardizzi, que en 1815 abrió el Beco del Racó. Se considera que el canelón 0 salió de ese espacio que algunos ubican en la calle dels Boters y otros, en la Plaça Nova o en Capellans. Puede ser un patinazo de mantequilla, porque

no he encontrado fuentes al respecto.

En 1903, los hermanos Charles y Michel Pompidor, franceses, pusieron a brillar la Maison Dorée en el número 22 de la plaza de Catalunya, donde servían al protagonista de esta persecución, según los menús que Belén Laguía recoge en *Memoria gráfica del paladar* (Trea). En uno de 1906, impreso en seda y correspondiente a una boda, pasean unos *cannelonis Rossini*. En otra boda, de 1919, esta en el hotel Majestic, hay *canneloni á la Rossini*. Qué cante con Rossini.

De su biblioteca, la investigadora Núria Bàguena aporta a este texto con claroscuros una tercera edición de *Carmencita o la buena cocinera*, escrito por «doña Eladia M. Vda. de Carpinell» y publicado en 1902 en Barcelona (¡solo once años después del de Artusi!), con unos *caneloni á la Rossini* con bechamel y horneados y con «un poco de salsa de tomate bien fina».

En el catálogo *online* de la Biblioteca Nacional de España permiten la consulta a una primera edición (1899), aún sin la alfombra canelonera, pero con varias fórmulas con *bechemelle* y unos *macarrones á la New-York* y otros *á la italiana*.

Bàguena desliza la memoria familiar: «Mi abuela ya preparaba canelones por Sant Esteve en los años veinte». Pregunto: si en Italia no era una pasta merecedora de reseña (véase Artusi), ¿cómo es que los cocineros italianos o los franceses italianizados instalados en Barcelona la difundieron, y por qué irrumpió en los prontuarios barceloneses como un bólido?

La salsa de tomate es un hilo rojo que se ha perdido, pero que Ignasi Domènech retoma en *La teca* (1924) para cubrir los *canalons de vigília* (de pescado o molusco), no así los *canalons a la florentina* (con espinacas) ni los *canalons a la Rossini*.

Son operísticas las referencias al compositor Gioachino Rossini, amante del lujo y de las trufas y los hígados grasos

(incluido el suyo). Los *caneloni* de doña Eladia Martorell no estaban trufados. Los *canalons* de Ignasi Domènech, sí. ¿Quién y por qué dio el apellido de Rossini a los tubos de este órgano?

Poco después del debut de Carmencita, salió a saludar Josep Cunill de Bosch, alias tras que el que se supone que estaba el editor y librero Francesc Puig Alfonso, abuelo materno del pintor Antoni Tàpies. En 1907 recogía en *La cuina catalana* unos *canalonis* (subrayo las diferentes y exasperantes grafías) y detallaba que la docena y media cabían en «una caja».

Con esa nota apuntaba ya la presencia de una industria barcelonesa, como señala Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, en un texto aún inédito sobre el asunto. Doña Eladia acababa sus *caneloni* con una frase: «[Para] El que no quiera hacer la pasta en casa venden macarrones á propósito para rellenar».

Massanés manda un anuncio de *La Vanguardia* de octubre de 1907, en el que el «gran restaurante Miramar» llena los manteles «todos los jueves y días festivos» con «el plato de moda *cannelloni*». «Eran tendencia», cierra Massanés.

Pero ¿qué narices pasó en ese 1907? Porque Auguste Escoffier, la referencia gabacha, da asilo en la segunda edición de *Le guide culinaire* a los *cannelonis farcis*.

El industrial y visionario de esta narración se llama Ramon Flo y fundó en 1898 una empresa de «pastas alimenticias», que en 1911 comenzó a fabricar unas placas de canelón en la calle del Comte de Borrell y a comercializarlas bajo la cacareante marca Los Pollos, nombre que cambió en 1914 por el de El Pavo, que sobrevive después de una advertencia judicial de unos franceses que defendían a picotazos la empresa La Poule. Señalo por enésima vez lo temprano de las fechas.

Regreso a Cunill de Bosch, que recomendaba sesos de carnero, carne magra de cerdo, tres hígados, sangre de gallina, jamón, mantequilla… Trinchar, sofreír con cebolla, trinchar de

nuevo con huevos hervidos. Una vez enrollada la pasta, ordenar las tuberías en una *llauna* o *greixonera* de metal. Añadir mantequilla y queso rallado y napar con jugo de ternera o de pollo (qué moderno, Cunill). «También se suelen cubrir con salsa bechamel.» Y al horno o al fogón.

De la salsa diremos poco para no embrollarnos más: «En la receta de la bechamel, la historia se mezcla (no hay más remedio que decirlo) con la leyenda. Aunque en los tratados de cocina italianos, escritos desde el siglo XIII en adelante, ya se hablaba de una salsa *balsamella*, es opinión generalizada que esta receta se debe a Louis de Béchameil (1630-1703), marqués de Nointel y pariente de Colbert, el poderoso ministro de Luis XIV» (*A la mesa con los reyes*, de Francesca Sgorbati Bosi, Gatopardo). Imposible que el marqués de blancas manos se manchara, a diferencia de su chef.

¿Lo teníamos claro hasta aquí? Pues sigue el lío. Envío un mensaje a Massimo Bottura, que en 2016 y 2018 llevó su restaurante, Osteria Francescana, hasta el número uno del mundo, y le pregunto cuál es la receta *canelonil* más antigua que conoce; responde con un escueto mensaje en el que se refiere a Gaetano Afeltra y al «nacimiento de los canelones en Amalfi».

Busco referencias a Gaetano Afeltra y esta historia, en lugar de avanzar, retrocede: el reputado periodista escribió en 1987 un folleto que fechaba el alumbramiento en ¡1924!, cuando el chef Salvatore Coletta los *inventó* ¡en Amalfi!, tras un trabajo «de meses». La primera degustación fue tan extraordinaria que hicieron sonar las campanas. Debieron de tocar a muerto.

Finalmente, husmeo en *La cuchara de plata* (Phaidon) —best seller de la gastronomía del país de la bota— por si hay pista del primo de Amalfiy del de Emilia-Romaña, y encuentro los *cannelloni alla besciamella*: con espinacas, ternera asada, jamón cocido, parmesano, huevo y bechamel. ¿Por qué solo una

propuesta?

Recapitulemos y concluyamos: una forma italiana de fabricar la pasta se ha desarrollado en Cataluña con personalidad, asociada a una fecha (Sant Esteve, aunque se toma durante todos los meses fríos), con características cromáticas (blanco, hueso, áureo; el rojo se perdió) y con un relleno trabajado de un modo particular.

En Italia, las carnes se pican antes de pasar por la sartén, mientras que en Cataluña primero se hornean o se rusten en cazuela y después son desmenuzadas con la picadora. Y no se hierven, lo que descartaría esa idea de la cocina de aprovechamiento y de segundo *round* de la *escudella amb carn d'olla*.

Como ya ha advertido el lector, se trata de una asimilación reciente, con menos de doscientos años, lejos de milenarismos y espejismos patrióticos.

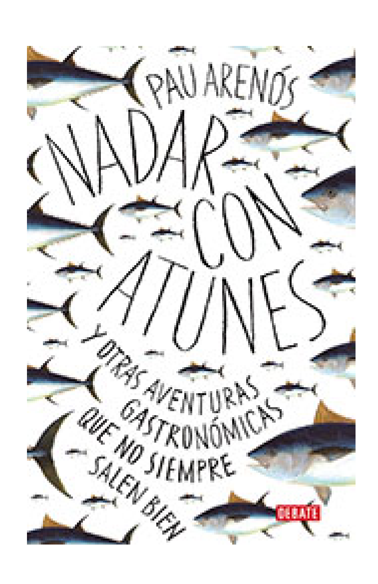
Los canelones son como Rosalía: se nutren de muchos para ser, al fin, originales.

La preparación requiere de paciencia y maña, de concentración y tiempo, de ternera y cerdo y pollo, de zanahoria y puerros y cebollas y ajos, de leche y mantequilla y pimienta y nuez moscada y jerez, de placas de pasta, de entradas y salidas del horno y de resolutiva picadora. Esta es la receta que propone Carme Ruscalleda, pero existen variables, aunque no desviaciones severas. Hay quien prefiere sesos e hígados —¿por qué no fuagrás?—, o pavo, o desestima el jerez y saca la botella de brandy...

Al fin, sale la fuente humeante, bruñida en la superficie. La porción correspondiente es desgajada con una pala, pulso y habilidad. ¿Tres, cuatro? ¡Cinco! Arrastran unos hilillos de queso, que de inmediato quedan destensionados, flotando en el aire.

Cuando el comensal corte el tubo, liberará el invierno.

Una colección de aventuras gastronómicas de la mano de Pau Arenós, Premio Nacional de Gastronomía.



Nadar con atunes y otras aventuras gastronómicas que no siempre salen bien combina las cocineras y los cocineros top con las carreteras secundarias. Restaurantes que los críticos desprecian o infravaloran y que son, la mayoría de las veces, fenómenos sociales. Dolor, enfermedad, muerte: la vida es así. La gastronomía es así, llena de aciertos y de desastres, de viajes que acaban mal o de placenteras experiencias que impulsan a una nueva dimensión.

El escritor y periodista Pau Arenós, autor de libros gastronómicos fundamentales como *Los genios del fuego, La cocina de los valientes* o *¡Plato!,* escribe sobre el joven elaborador de dim sum que perdió a sus padres en un atentado aéreo, la mujer que inventó la alta cocina en Eslovenia, el intento de suicido del cocinero japonés más influyente del

momento, el chef que se tatúa los anhelos gastronómicos, la aldea con un biestrellado en la que hay más vacas que personas, el sándwich de 150 euros, la carne madurada durante dos años o la inmersión con atunes, una actividad que, precisamente, no salió bien.

Aunque el libro comience con un prólogo pegado a la cruda e inmediata realidad, «Lecciones que (no) hemos aprendido de la pandemia», en estas páginas también hay espacio para explicar el origen de platos totémicos como los huevos Benedict, la ensaladilla rusa o el solomillo Wellington. ¿Será cierto lo que nos han contado sobre ellos?

Pau Arenós Usó (Vila-real, Castelló, 1966) escribe sobre cultura gastronómica desde mediados de los años 90. Ha publicado 14 libros, de los que 9 son comestibles, entre ellos, *Los genios del fuego* (mejor libro del mundo de chefs del 2000); *La cocina de los valiente* (mejor libro español de historia de la gastronomía 2012), reeditado y ampliado en el 2019, *Los once y ¡Plato!*. Las obras de ficción son cuatro: los volúmenes de cuentos *El topo a la luz del día y Fuck news*, y las novelas *Una puta muy alta / Álex y Sandra y Mi buen asesino.*

Es redactor jefe de *El Periódico de Catalunya*, columnista, entrevistador y reportero. Cada semana publica una crónica sobre restaurantes en la revista *On Barcelona*. Articulista en el semanal *XL Dominical* con la sección «Palabrería» Dirige la web de gastronomía Cata Mayor.

Ha colaborado en radio y televisión y ha sido ponente en congresos especializados y jurado con servilleta. Poseedor de diversos galardones -entre otros, la mención especial del Ciutat de Barcelona de Periodisme (2004)-, los gastronómicos son 6: Premio Nacional de Gastronomía (2005), premio Juan Mari Arzak (2007), premio a la Excelencia Gastronómica de la Academia Internacional de Gastronomía (2008), premio al profesional del año de la Acadèmia Catalana de Gastronomia (2011), premio internacional Pau Albornà (2014) y el premio especial de la Acadèmia Catalana de Gastronomia (2018).

En mayo del 2020 publicó en eBook *Álex y Sandra. Una novela de amor y confinamiento.*



Edición en formato digital: abril de 2021

Travessera de Gràcia, 47-49. 08021 Barcelona

Diseño de portada: Javier Aristu

ISBN: 978-84-18056-77-2

Composición digital: Newcomlab S.L.L.

Facebook: PenguinEbooks
FacebookFacebook: debatelibros
FacebookTwitter: @debatelibros
FacebookInstagram: @debatelibros
FacebookYouTube: penguinlibros
FacebookSpotify: PenguinLibros

[1] En diciembre del 2020, Daniela dejó la dirección del restaurante Cosme. Mandó un mensaje: «Quiero empezar lo mío donde pueda ver el mar y tener un huerto».

«Para viajar lejos no hay mejor nave que un libro.»

EMILY DICKINSON

Índice